

## Rezept

# Pilze mit Ingwer und Garnelen

Ein Rezept von Pilze mit Ingwer und Garnelen, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> geschälte Garnelen	<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>1 EL</b> Sojasauce
<b>2</b> Tomaten	<b>3 EL</b> Öl	<b>300 g</b> Austernpilze oder Shiitake
<b>1 TL</b> Zucker	einige Korianderblättchen	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (etwa 3 cm)
		<b>2 EL</b> Fischsauce
		Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Garnelen mit Sojasauce und Zitronensaft mischen. Pilze putzen, entstielen und in Streifen schneiden. Tomaten waschen und achteln. Ingwer schälen und fein hacken.

---

2. Ingwer im Öl kurz anbraten. Pilze dazugeben, 2 Min. braten. Dann Garnelen und Tomaten 1 Min. bei mittlerer Hitze mitbraten. Mit Fischsauce, Zucker und Salz abschmecken. Mit Koriander bestreut servieren.