



Buchweizennudelsalat mit gebratenen Pilzen

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (2 Portionen):

150 g Buchweizennudeln, 200 g Austernpilze, 200 g Champignons, 1 große Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 1 bisschen Paprikapulver, 1 bisschen Sojasauce, 4 EL Mandelmus, 150 ml weißer Balsamico, 2 TL Senf, 1 TL Agavendicksaft

Zubereitung:

1. Die Champignons in Scheiben schneiden, die Austernpilze in Längsstreifen schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Pilze darin scharf anbraten.
2. Den Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und in die Pfanne geben. Als letztes die Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und zur Pfanne geben.
3. Alles zusammen anbraten bis sich die Röstaromen entfaltet haben. Zum Schluss kurz etwas Paprikapulver hinzugeben und leicht anbraten. Mit einem Schuss Sojasauce ablöschen. Pfanne vom Herd nehmen. Die Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de.

Guten Appetit

