



# REZEPT DER WOCHE

---

## WARMER ASIASALAT MIT PILZEN

---

Zutaten	Zubereitung
2 EL Erdnussöl o. Kokosöl	Das Öl in eine Pfanne geben und erhitzen.
375 g Shiitake-Pilze o. Pilz nach Wahl	Die Pilze säubern, portionieren und In der Pfanne etwa fünf Minuten anbraten.
2 gepresste Knoblauchzehen	Anschließend den gepressten Knoblauch hinzufügen.
1 Bund Asiasalat	Den Asiasalat trockenschleudern, zerkleinern, in die Pfanne geben und ca. 2 – 3 Minuten mitgaren, bis der Asiasalat zusammenfällt.
2 EL Sojasoße	Den Honig mit der Sojasoße verrühren, über die Gemüsemischung geben und kurz mit erhitzen.
1 EL Honig	
Salz	Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Pfeffer	
Sesam	Das Pfannengemüse mit geröstetem Sesam bestreuen und sofort servieren.
	Fertig.

[hallo@vielfaltsgaertneri-Auhof.de](mailto:hallo@vielfaltsgaertneri-Auhof.de)

[www.vielfaltsgaertneri-auhof.de](http://www.vielfaltsgaertneri-auhof.de)