AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	45 Min.	ganzjährig	Asien

SHIITAKE-PILZE AUF VOLLKORNREIS



Rezept: www.kochbar.de, 8. 3. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

In China und Japan gehört der Shiitake-Pilz seit Jahrtausenden fix zur Hausapotheke. Er schmeckt würzig, zusammen mit Vollreis ein feines, vegetarisches Gericht.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

500 g	Shiitake-Pilze, frische	2 dl	Halbrahm
2 EL	Butter	6 EL	Parmesan, geriebener
6 EL	Dunkle Sojasauce		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Pilze trocken abbürsten und in Scheiben schneiden.
2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze kräftig anbraten und den Parmesankäse dazugeben. Mit Sojasauce und Rahm ablöschen. Unter ständigem Rühren 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Auf abgeschalteter Herdplatte 10 Min. ziehen lassen.