

## Pilzpfanne nach asiatischer Art und Hoisinsauce



### Zutaten für 4 Personen:

- 200g Kräuterseitlinge
- 100g Austernpilze
- 100g Pfifferlinge
- 1 Zwiebel
- 1St. rote Paprika
- 1 Löffel Sojasauce
- 3 Löffel Hoisinsauce
- 100g Butter
- Salz & Pfeffer
- Basmatireis

### Zubereitung:

Butter erhitzen und darin die Zwiebel scharf anbraten. Pilze klein schneiden und direkt in die Pfanne geben.

Nach ca. 3-4 Minuten die Soja &-Hoisinsauce dazugeben und weitere 2 Minuten mitgaren. Als letztes kommt die fein geschnittene rote Paprika, Salz & Pfeffer in die Pfanne und alle wird für weitere 5 Minuten auf niedriger Stufe weitergegart.

Nebenbei den Reis waschen und anschließend kochen.