

Gebratene Pfifferlinge mit Spaghetti

Gesamtzeit **20 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):

1.926 kJ / 460 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

400 g	Spaghetti
1 EL	Sonnenblumenöl
Für das Pfifferlings Sugo:	
250 g	Pfifferlinge
1	Schalotte
2 EL	Sesamöl
2 EL	Sonnenblumenöl
4 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
1 EL	Ahornsirup
1 EL	Fruchtessig
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Nudeln darin weich kochen, dann abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und mit 1 EL Sonnenblumenöl durchmischen.

Schritt 2

Die Pilze sorgfältig putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte klein würfelig schneiden und in Sesamöl und Sonnenblumenöl goldbraun anschwitzen.

Schritt 3

Pilze, Sojasauce, Ahornsirup und Fruchtessig daruntermischen und ca. 1 Minute lang braten.

Schritt 4

Danach die Nudeln dazugeben, alles vermischen und weitere 2 Minuten mitbraten, mit Pfeffer abschmecken.

Schritt 5

Die Nudeln gleichmäßig auf Tellern verteilen und eventuell mit Sesam oder fein geschnittenen Frühlingszwiebeln bestreuen.