

Pilz-Lauch-Spieße mit Ponzu-Sauce

Gesamtzeit **45 Min.** 25 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

470 kJ / 112 kcal

Fett: **1 g** Eiweiß: **8 g**

Kohlenhydrate: **21 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

500 g	Pilze (z. B. Austernpilze, Champignons oder Buchenpilze)
1	kleine Stange Lauch
75 ml	<u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack</u>
1	Zweig frischer Rosmarin
1 TL	Honig
3	Knoblauchzehen
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Togarashi-Gewürz

ZUBEREITUNG

Schritt 1

500 g Pilze (z. B. Austernpilze, Champignons oder Buchenpilze) - **1** kleine Stange Lauch - **75 ml**

Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **1** Zweig frischer Rosmarin - **1 TL** Honig - **3** Knoblauchzehen - **1**

Prise Pfeffer

Die Pilze in Streifen schneiden oder in kleinere Stücke reißen und in eine Schüssel geben. Den Lauch in 5 bis 6 cm lange Stücke schneiden, die dickeren Teile halbieren. Knoblauch und Rosmarin hacken. Kikkoman Ponzu Zitrone, Honig, Knoblauch und Rosmarin zu den Pilzen geben und mit Pfeffer würzen.

Schritt 2

Die Pilze und den Lauch aus der Marinade nehmen und abwechselnd auf Spieße stecken. Die restliche Marinade aufbewahren.

Schritt 3

1 TL Togarashi-Gewürz

Die Spieße mit Togarashi bestreuen und bei starker Hitze oder offener Flamme grillen, bis sie auf beiden Seiten gleichmäßig gebräunt sind. Während des Grillens mit der restlichen Marinade bestreichen.