

Gebratene Pilz-Mischung mit Sojasauce



Zubereitungszeit **20 Minuten**

Kalorien pro Portion **423**

Zutaten für 4 Personen

None:

- 1 Baguette
- 4 EL Pflanzenöl
- 160 g Shitake Pilze (getrocknet)
- 160 g Kräuterseitlinge
- 160 g Champignons
- 4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 80 g Bacon
- 40 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 20 g Butter
- 0 gemahlener Pfeffer

1. Baguette in Scheiben schneiden und in 1 EL erhitztem Öl rösten. Pilze putzen und in Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen, Schalotten in kleine Würfel und Knoblauch in Scheiben schneiden.
2. Bacon in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden.
3. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Bacon darin ca. 2-3 Minuten anbraten, in ein Sieb geben, abtropfen lassen und dabei das Öl auffangen.
4. Öl erneut erhitzen, Pilze darin rundherum ca. 2-3 Minuten anbraten. Schalotten, Knoblauch und Bacon zugeben.
5. Pilz-Mischung mit Weißwein, Sojasauce und Butter ablöschen.
6. Auf kleiner Stufe ca. 2-3 Minuten köcheln lassen und Pilze mit Sauce glasieren.
7. Pilz-Mischung mit Pfeffer abschmecken, mit Baguette und nach Wunsch mit Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!