

Nudeln mit Austernpilzen

Zubereitungszeit **30 Minuten**

Kalorien pro Portion **637**



Zutaten für 4 Personen

400 g Austernpilze
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Pflanzenöl
5 EL Kikkoman Wok Sauce
100 g Sahne
50 ml Pilzfond
2 EL süßer Vermouth
400 g Spaghetti
1 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
100 g getrocknete Tomaten
2 EL Schnittlauch

1. Austernpilze putzen, bei Bedarf halbieren.
2. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten, Pilze zufügen und unter Rühren ca. 5 Minuten anbraten.
3. Mit Wok Sauce, Sahne und Pilzfond ablöschen, weitere 3 Minuten köcheln lassen und mit Vermouth abschmecken.
4. Spaghetti nach Packungsanweisung in kochendem Wasser mit Sojasauce garen.
5. Tomaten abtropfen lassen, in Streifen schneiden und unter die Austernpilze heben. Nudeln mit Austernpilzen anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!