



Champignons in Kokossauce Yē zhī mógā

Herkunft: China

Kategorie: Hauptspeisen, Pilzgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

600 g Champignons
10 EL Öl
2 Zehen(n) Knoblauch
250 ml Kokosmilch
6 TL Sojasauce
1 TL Salz
½ TL Pfeffer schwarz
1 EL Zucker
1 TL Kartoffelmehl
3 EL Wasser
3 Frühlingszwiebel(n)
1 TL Sesamöl



Champignons in Kokossauce

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken, die Frühlingszwiebeln waschen und fein hacken. Die Champignons putzen und in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren. Abgießen und abtropfen lassen. Eine Pfanne vorbereiten.

Zubereitung

10 EL Öl in die Pfanne geben und erhitzen und den Knoblauch kurz anbraten. Die Champignons dazugeben und unter ständigem Wenden 1 Minute braten. Die Kokosmilch und Sojasauce hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das angerührte Kartoffelmehl begeben und andicken lassen. Die Frühlingszwiebeln dazugeben, mit Sesamöl abschmecken und sofort servieren.