

Pilz-Paprika-Allerlei



- 500g Pilze* waschen, schnippeln und in
Butter andünsten. (Deckel auf der Pfanne lassen)
- 3 Paprikaschoten* waschen, entkernen, schnippeln (Nicht schälen!) und mit in die Pfanne werfen, kurz dünsten. Nach kurzer Zeit mit
etwas Weißwein ablöschen,
200g Sahne zugeben, mit etwas
Gemüsebrühe würzen, reduzieren lassen. Schließlich
moderat pfeffern und
4 EL dunkle Sojasoße dazugeben, vermengen, vom Feuer nehmen. Noch kurz nachziehen lassen.
- Zubereitungszeit:** 10 Minuten
- Beilage:** Reis

Tipp:

- ★ Welche Pilzsorte man verwendet hängt vom Geschmack ab. Zu den Paprikas scheinen Steinpilze am besten zu passen.
- ★ Immer daran denken: „*Man kann alle Pilze essen. Manche nur einmal.*“
- ★ Es sieht lustig aus, wenn man eine rote, eine grüne und eine gelbe Paprika verwendet.
- ★ Paprika (insbesondere die roten) sind sehr reich an Vitamin C. Deswegen möglichst kurz mitkochen, daß die Inhaltsstoffe erhalten und die Paprika knackig bleibt.

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)