



Austernpilz-Taschen

Zubereitung:

- Die Pilze in dünne Streifen zupfen, mit der Marinade zum Braten übergießen und alles gut durchmischen.
- Die Pilzstreifen in einer Pfanne anbraten.
- Die Speisestärke in Wasser lösen und zu den Pilzen geben. Einige Minuten weiter braten. Dann die gebratenen Pilzstreifen in feuchtes Reispapier wickeln.
- Die entstandenen Taschen mit der Marinade zum Backen bestreichen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 30 min. in den Ofen geben.

Zutaten für 2 Personen:

250g Austernpilze von
Brinker's Pilzdiele

2 Blätter Reispapier

1 EL Speisestärke

2 EL kaltes Wasser

Zutaten für die Marinade zum

Braten:

2 EL Sojasauce

½ TL Kreuzkümmel

½ TL Paprikapulver

2 EL Öl

½ TL Knoblauchpulver

Zutaten für die Marinade zum

Braten:

1/2 EL Öl

½ EL Tomatenmark

1 TL Ahornsirup

Salz & Pfeffer