

Spaghetti Asia Shiitake

Zubereitung:

- Von den Shiitakepilzen die Stiele entfernen und die Hüte in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer Pfanne mit etwas Öl 10 min. auf kleiner Flamme anbraten.
- Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Die Pilze aus der Pfanne nehmen, mit Ingwer und Sojasauce mischen und zur Seite stellen.
- Die Spaghetti mit Salz kochen und abgießen.
- Bei der Paprika Stiel und Kerngehäuse entfernen und mit wenig Öl ca. 10 min auf kleiner Flamme dünsten.
- Lauchzwiebeln putzen. Weiße Teile in Stangen zu 3-4 cm schneiden. Die Zwiebelenden in Ringe schneiden. Beides die letzten 2 min zur Paprika geben und mitdünsten.
- Sobald Paprika mit Lauchzwiebeln und Spaghetti fertig sind, diese in einer großen Schüssel (oder Nudeltopf) mit den Pilzen und der Kokosmilch gut vermischen.
- Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Zum Garnieren die grünen Lauchzwiebelringe darüber streuen. Bei Bedarf noch zusätzlich mit Sojasauce abschmecken.

Zutaten für 4 Personen:

400 g Spaghetti

Salz & Pfeffer

200 g Shiitake

1 rote Paprika

4 Lauchzwiebeln

1 ca. 3 cm lange Ingwerknolle

1 EL Sojasauce

400 ml Kokosmilch

1 EL Öl zum Anbraten