Mini-Paksoi und Shiitakepilze

- **Küche:**Asiatisch

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 7m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 12m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '12', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '7m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Asiatisch-fleischlos, oder zu gedünstetem Geflügel wie z. B. Hähnchenbrust- oder Keule

Zutaten

- 3 Mini-Paksoi, längs halbiert
- 75 ml Hühnerbrühe vom Geflügel
- 1/2 rote Pfefferschote, entkernt, in Streifen
- 60 g Shiiitake Pilze, geputzt, gesäubert
- 2 El Olivenöl
- 1 El helle Sojasauce
- 2 El Reiswein oder ersatzweise trockener Sherry
- 1/2 Tl Speisestärke mit etwas Wasser angerührt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Shiitake Pilze und Pfefferschoten im Wok oder großen Pfanne in dem Olivenöl ca. 3 min. anbraten und mit der Soja Sauce und Reiswein/Sherry aufgießen.

Schritt2

Die Paksoi mit der Schnittfläche nach unten einlegen, abgedeckt bei mäßiger Hitze 3-4 min. dünsten/schmoren.

Schritt3

Die Paksoi zunächst aus dem Fond nehmen, kurz warm halten.

Schritt4

In den Pochier Fond die angerührte Speisestärke gießen, kurz aufstoßen" lassen, nachschmecken.

Schritt5

Über den Paksoi verteilen und sofort mit dem gedünstetem Geflügel zu Tisch geben.

Rezeptart: Gemüsegerichte, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, schmoren, vegetarisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mini-paksoi-und-shiitakepilze/