

PILZSALAT



GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Ingwer & Limette WOK
450g



Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

4

- 600 g gemischte Pilz (Shiitake, Kastanienchampignons, Austernpilze)
- 20 g Bresc gehackter Knoblauch
- 20 g Bresc Zitronengraspüree
- 20 g Bresc WOKIngwer
- 3 g grober schwarzer Pfeffer
- 10 g Koriander
- 10 g Thai-Basilikum
- 4 Frühlingszwiebel
- 10 g Sojasauce
- 3 g Sesamöl
- 10 g Sesamsamen
- 100 g Sojabohnensprossen
- 1 Pak Choi
- Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Die Frühlingszwiebel in Ringe und den Pak Choi in Streifen schneiden. Die Kräuter zerkleinern. Die Sesamsamen in einer trockenen Pfanne braun rösten. Die Champignons grob schneiden. In heißem Öl gut anbraten und Knoblauch, Ingwer und Zitronengras hinzufügen. Mit Pfeffer, Sesamöl und Sojasauce abschmecken. Etwas abkühlen lassen. Alles locker mischen und sofort servieren.