

# Lecker



## ZUBEREITUNG

Die Shiitakepilze säubern und in etwa 3-4 mm breite Streifen schneiden. Den Schnittlauch in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Alternativ kann man ebenfalls Frühlingszwiebeln verwenden. Für die Marinade die Sojasauce, Dunkle Sojasauce, ½ EL Sesamöl, Austernsauce und Zucker verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

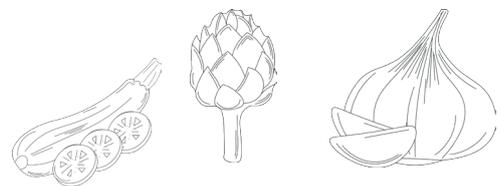
Die Nudeln in eine Schüssel geben, einen Liter Wasser aufkochen und damit die Nudeln übergießen. 3 Minuten ziehen lassen und dann abgießen. Die Nudeln zum Ende probieren und natürlich nur abgießen, wenn diese al dente sind.

Parallel in einer Pfanne 2 EL Sesamöl erhitzen und darin die Shiitakepilze und Lauchstückchen anrösten. Dann die gekochten und noch warmen Nudeln dazugeben, verrühren und die Marinade ergänzen. Alles gut und vorsichtig vermengen. Die Nudeln sollten in Takt bleiben, denn je länger sie sind, desto glückverheißender sind sie.

## ZUTATEN

### für 4 Portionen

350 g Yi Mein Nudeln (Asiamarkt) oder andere lange Nudeln, z.B. Linguine  
 200 g Shiitakepilze  
 1 Bund Chinesischer Schnittlauch (Asiamarkt) oder  
 6 Frühlingszwiebeln  
 1 EL Sojasauce  
 1 EL Dunkle Sojasauce  
 2 + ½ EL geröstetes Sesamöl  
 2 EL vegane Austernsauce  
 1 TL Zucker  
 Salz & Pfeffer zum Abschmecken



## UTENSILIEN

Schüssel für die Nudeln, Topf, Seiher, Schneidebrett, Messer, große (Wok)Pfanne, kleine Schüssel für Marinade