



Asia-Burger mit Austernpilzen

Zutaten für 2 Personen:

| | |
|--------------------------|--|
| Burger | Die Pilze putzen, grob kleinschneiden und beiseitelegen. |
| 400 g Austernpilze | Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in Öl in einer großen Pfanne zusammen mit beliebig viel Peperoni dünsten. |
| 50 ml Teriyaki Wok Sauce | |
| 2 EL Soja-Sauce | Paprikagewürz und Tomatenmark zugeben. Dann die Saucen und Tomatenmark einrühren und nach und nach Wasser zugeben. |
| 3 TL Tomatenmark | |
| 100 ml Wasser | Die Pilze in die Pfanne geben und gut unterrühren. So lange garen, bis sie gut zusammengefallen und weich sind. Mit Limettensaft und Pfeffer verfeinern. |
| Pfeffer | |
| 1 Peperoni | Die Burger Buns toasten oder grillen und mit den Pilzen belegen. Kimchi ebenfalls auf den Burger oder als Beilage in ein Schälchen geben. |
| 1 TL Smokey Paprika | |
| 1 Zwiebel | |
| 1 Bund Petersilie | |
| 2 Brioche Burger Buns | |
| 1 Glas Kimchi | |
| 1 Limette | |

Burger mit reichlich frisch gehackter Petersilie belegen und mit der zweiten Hälfte zudecken.