

# PILZ-GEMÜSEPFANNE

**Für 3 Personen**

**Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten**

**Zutaten:**

- 500g geviertelte, gemischt Pilze (Champignons, Shiitake, Kräuterseitling usw.)
- 3 Frühlingszwiebeln in Scheiben geschnitten
- 1 klein gewürfelte Zucchini
- 1 rote Paprika, in Scheiben geschnitten
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Italienische Kräutermischung mit Steinpilzen
- Worcestersauße
- Sojasauce
- Balsamico
- Zucker
- Pfeffer
- 1 klein gehackte Chili

Pfanne erhitzen. Pilze in etwas Öl anbraten, Frühlingszwiebeln, Paprika, Zucchini, Chili und Knoblauch dazugeben.

Mit einem Spritzer Balsamico, Sojasauce und Worcestersauße würzen.

Anschließend mit Pfeffer, Zucker, italienischer Kräutermischung mit Steinpilzen und Salz abschmecken

