

## *Mischpilz-Kokos-Curry*

*Mm, das schmeckt lecker!*

### *La Mise en Place:*

**200 g gemischte Pilze, 1 Peperoncino, 1 Knoblauchzehe, 1 Stück Ingwer, 1 Zwiebel, 1 grüne Peperoni, 2 Frühlingszwiebeln, Sesamöl, Nussöl, Sesamöl, Nussöl, 1 TL grüne Currypaste, 1 dl Kokosmilch, 2 EL Sojasosse**

### *Die Vorbereitung:*

Pilze schneiden. Peperoncino, Knoblauch, Ingwer und Zwiebel zusammen fein schneiden. Peperoni in Streifen schneiden. Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringlein schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Im Wok Sesamöl und Nussöl erhitzen und die Pilze darin schön braten. Herausnehmen.

Im Wok nochmals Sesamöl und Nussöl erhitzen und Peperoncino, Knoblauch, Ingwer, Peperoni darin mit Currypaste dünsten. Kokosmilch zugießen und aufkochen.

### *Die Vollendung:*

Das Zwiebelgrün dazu geben und mit Sojasosse vollenden.

### *Das passt dazu:*

Schmale Nudeln

