

Gemüsesauce (Für Nudeln)

Kategorien: Sauce, Gemüse, Nudelsauce, Pilz

Zutaten für: 4-8 Portionen

50	Gramm	Tongu-Pilze, getrocknet
		Chinesische Champignons
6		Goldene Nadeln
		Lilienknospen
1	Essl.	Wolkenohrpilze
75	Gramm	Bambussprossen
50	Gramm	Lotuswurzeln
50	Gramm	Frühlingszwiebeln
2	Scheiben	Ingwerwurzel
1		Knoblauchzehe
75	Gramm	Blattspinat
3	Essl.	Pflanzenöl
1/2	Teel.	Salz
125	ml	Gemüsebrühe
1	Essl.	Sojasauce
1	Teel.	Zucker
1/2	Teel.	Glutamat
1	Essl.	Maisstärke
1	Essl.	Sesamöl

Anleitung:

Vorbereitung

Tongu-Pilzen, Lilienknospen und Wolkenohrpilze getrennt in warmem Wasser einweichen (vier Eßlöffel des Pilz-Einweichwassers aufbewahren). Tongu-Pilze in streichholzfeine Streifen schneiden, Lilienknospen in zentimeterlange Stücke teilen, Wolkenohrpilze gründlich ausspülen. Bambussprossen streiholzfein zuschneiden. Lotuswurzeln in dünne Scheibchen, Frühlingszwiebeln in 2,5 cm lange Stücke schneiden. Ingwer und Knoblauch sehr fein hacken. Spinat sorgfältig waschen.

Zubereitung

Alle Gemüse mit dem Salz in heißem Pflanzenöl unter stetem Rühren 3 Minuten braten; Brühe, Sojasauce, Einweichwasser, Zucker und Glutamat zufügen und alles zusammen 5 Minuten sanft köcheln lassen.

Maisstärke mit vier Eßlöffel Wasser verschlagen und in die Pfanne gießen. So lange rühren, bis die Sauce dicklich wird.

Servieren

Einige Tropfen Sesamöl über jede Nudelportion träufeln, die Sauce darüber gießen und das Gemüse obenauf verteilen.