

# Asiatische Champignon-Spiesschen

## Zutaten für 4 Personen:

12 grosse Champignons  
½ Stängel Zitronengras  
1 TL frischer Ingwer  
2 EL Erdnussbutter  
2 EL Kokosraspel  
1 TL süsse Sojasauce  
1 TL Sambal Oelek  
4 Holzspiesschen  
etwas Salz  
wenig Öl

## Zubereitung:

Champignonstiele heraustrennen, fein hacken. Fein geschnittenes Zitronengras, fein geriebener Ingwer, Erdnussbutter, Kokosraspel, Sojasauce und Sambal Oelek miteinander vermischen, würzen nach Bedarf. Die Masse in die Champignons füllen, je 3 Champignons an ein Holzspiesschen stecken. Spiesschen in wenig Öl in einer Grillpfanne ca. 10 Minuten braten, würzen nach Bedarf.

Jus über Champignons giessen.



En Guete

