

# GEBRATENE FIVE SPICE GEMÜSE

---

## Zutaten

- 200 g Austernpilze
- 2 Stangen Sellerie
- 1 Chicorée
- 1 Broccoli
- 1 Zwiebel
- 50g Mungobohnensprossen
- 40 g Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 120 ml Sojasosse
- 4 EL Reisessig
- 150 ml Gemüsebrühe
- 3 TL Five Spice
- ½ TL Chiliflocken
- 20 g Zucker

Zuerst einen halben Teelöffel Five Spice mit der Hälfte der Stärke mischen. die Austernpilze kurz waschen, in Streifen schneiden und in der Mischung wenden. den Chicorée und die Zwiebel auch in Streifen schneiden. Broccoli und Sellerie klein schneiden und blanchieren, Knoblauch und Ingwer schälen und hacken. Nun den Rest der Stärke und des Gewürzpulvers im Essig auflösen und die Chiliflocken, Zucker und die Sojasosse dazugeben. Jetzt die Austernpilze in etwas Öl anbraten, die Zwiebel, den Chicorée, Knoblauch, Ingwer, Sprossen und nach zwei Minuten auch das blanchierte Gemüse in der Pfanne kurz anbraten. Mit der Brühe ablöschen, ein wenig einkochen und die Sossenmischung einrühren. Mit Jasminreis anrichten.

