

Rezept für veganes Pulled Pork

Zutaten

- 450 g Kräuterseitlinge
- 6 Zehen Knoblauch, fein gehackt
- 5 EL Olivenöl
- 5 EL Sojasauce
- 3 EL Paprikapulver
- 3 TL Balsamico-Essig
- 3 TL Ahornsirup
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 TL Kreuzkümmel

Zubereitung

1. Pilze putzen und mit einer Gabel der Länge nach in Fäden ziehen, sodass kleine Fetzen entstehen.
2. Die restlichen Zutaten zu den Pilzen geben, alles vermengen und zehn Minuten ziehen lassen.
3. Pilze bei 200 °C Ober-/Unterhitze auf Backpapier für 20 Minuten in den Ofen geben, nach der Hälfte der Zeit noch einmal durchkneten.