



## Buffalowürmer mit Koriander und Knoblauch

### Zutaten:

25 g Buffalowürmer | 1 Knoblauchzehe | 1–2 EL Butter |  
½ Limette | 1 Zweig frischer Koriander | 2 EL Sojasauce |  
Salz, Pfeffer

### So geht's:

Knoblauch schälen, hacken, in Butter anschwitzen. Achtung: Er darf nicht braun werden. Würmer hinzufügen. Limettenhälfte auspressen, Saft in die Pfanne geben, kurz weiterbraten, zerkleinerten Koriander beimengen. Das Ganze mit Sojasauce ablöschen, Salz und Pfeffer hinzufügen, gut verrühren. Guten Appetit!