KIKKOMAN

Herbstliches Pilz-Jambalaya mit Grünkohl und Furikake

Gesamtzeit **45 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Jambalaya:

400 g	Zwiebeln, gehackt
20 g	Knoblauchzehen, fein gehackt
300 ml	Olivenöl
900 g	Rundkornreis (z. B. Arborio)
100 g	Tomatenmark
800 g	wilde Pilze, gesäubert und gewürfelt
3 l	Gemüsebrühe
150 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
150 ml	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
5 g	Safran
200 g	Grünkohl, ohne Strunk, gewaschen, geputzt und in mundgerechte Stücke geschnitten

Für das Furikake:

7 g	Kürbiskerne
7 g	Sesam
6 g	Nori-Blätter, fein gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl 2–3 Minuten glasig dünsten. Reis zugeben und ca. 3 Minuten mitdünsten. Tomatenmark und Pilze unterrühren und ca. 3 weitere Minuten mitdünsten.

Schritt 2

Mit Gemüsebrühe ablöschen und Kikkoman Sojasauce, Kikkoman Chilisauce Kimchi sowie Safran zugeben. Auf niedriger Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Gelegentlich umrühren, damit der Reis nicht anklebt. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit Grünkohl dazugeben.

Schritt 3

Kürbiskerne und Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Nori-Blätter untermischen.

Schritt 4

Das Jambalaya auf Teller geben und mit dem Furikake garniert servieren.