

# Garnelen mit Jasminreis, Edamame und Minze

## ZUTATEN

4 Portion(en)

<b>400 g</b>	Jasmin Reis
<b>400 ml</b>	kaltes Wasser
<b>0,5 Stück</b>	Minzweige
<b>200 g</b>	Zuckerschoten
<b>250 g</b>	Edamame
<b>400 g</b>	Garnelen, geschält und entdarnt
<b>2 EL</b>	Rapsöl
<b>8 EL</b>	<u>Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch</u>
<b>2 EL</b>	Sesamöl
<b>0,5</b>	Granatapfel
<b>3 TL</b>	Sesam

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Reis mit kaltem Wasser aufstellen und zugedeckt zum Kochen bringen. Danach auf niedrige Hitze reduzieren und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

### Schritt 2

Minze und Zuckerschoten waschen und trocknen. Minze zupfen und klein schneiden.

### Schritt 3

Einen Topf mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen. Edamame und Zuckerschoten nacheinander ca. 20 Sekunden kochen. Edamame Kerne aus der Schale nehmen.

### Schritt 4

Garnelen in Rapsöl anbraten und mit Kikkoman Teriyaki Sauce mit Knoblauch ablöschen. Zuckerschoten dazugeben und gut durchschwenken.

### Schritt 5

Reis mit Minze und Sesamöl würzen. Reis verteilen und mit Zuckerschoten, Garnelen, Edamame und Granatapfel anrichten. Mit Sesam und Minze garnieren.