KIKKOMAN

Kohl-Patties in Tomatensauce

Gesamtzeit **65 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **45 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.586 kJ / 857 kcal

Fett: **39 g** Eiweiß: **38 g**
Kohlenhydrate: **83 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

1	kleine Zwiebel
100 g	Champignons
2 EL	Rapsöl
170 g	Weißkohl
150 g	gekochter Basmati-Reis
200 g	Hühnerhackfleisch
1	Ei(Gr. M)
4 EL	Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art
2	Knoblauchzehen
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL	getrockneter Majoran
0,33 TL	schwarzer Pfeffer
0,33 TL	Salz

Additional:

4 EL	Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art
3 EL	Rapsöl
125 ml	Tomatenpassata
100 ml	Wasser
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL	Schlagsahne
2 TL	Zucker
1 TL	Kräuter der Provence
1 TL	getrocknetes Basilikum
2 Prisen	schwarzer Pfeffer
1 Handvoll	frische Basilikumblätter
2 EL	gehackte Petersilie
2 Scheiben	Weizenbrot

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 kleine Zwiebel - **100 g** Champignons - **2 EL** Rapsöl - **170 g** Weißkohl - **150 g** gekochter Basmati-Reis - **200 g** gehacktes Hühnerfleisch - **1** Ei(Gr. M) - **4 EL** Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art - **2** Knoblauchzehen - **2 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **2 TL** getrockneter Majoran - **0,33 TL** schwarzer Pfeffer - **0,33 TL** Salz
Knoblauch hacken, Zwiebel fein würfeln und Pilze reiben. Alles im erhitzten Öl in einer Pfanne anbraten. Abkühlen lassen und in eine Schüssel geben. Den Kohl in einer Küchenmaschine zerkleinern und ebenfalls in die Schüssel geben. Reis, Fleisch, Ei, Kikkoman Panko, Knoblauch, Kikkoman Sojasauce und Gewürze hinzufügen. Alles gut vermengen, bis sich die Zutaten zu einer festen Masse verbinden.

Schritt 2

4 EL Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art - **3 EL** Rapsöl
Aus der Mischung 6 Patties formen und diese mit Kikkoman Panko bestreuen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Patties von beiden Seiten goldbraun braten und anschließend in eine Auflaufform legen.

Schritt 3

125 ml Tomatenpassata - **100 ml** Wasser - **2 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **2 EL** Schlagsahne - **2 TL** Zucker - **1 TL** Kräuter der Provence - **1 TL** getrocknetes Basilikum - **2 Prisen** schwarzer Pfeffer
Die Tomatenpassata mit Wasser, Kikkoman Sojasauce, Sahne, Zucker, Kräutern und Gewürzen

verrühren. Die Sauce über die Kohl-Patties gießen und die Form in den auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen stellen. Zugedeckt 30 Minuten backen, dann aufdecken und weitere 15 Minuten garen.

Schritt 4

1 Handvoll frische Basilikumblätter - **2 EL** gehackte Petersilie - **2 Scheiben** Weizenbrot

Die Kohl-Patties auf einem Teller anrichten, mit der Sauce übergießen und mit den Basilikumblättern sowie der gehackten Petersilie bestreuen. Mit Brot servieren.