

Veganes Mochi und Daikon-Nabe

Gesamtzeit **30 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit 10 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

1.385 kJ / 331 kcal

Fett: **8 g** Eiweiß: **7,6 g**

Kohlenhydrate: **57 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

8	Mochi-Reiskuchen
400 g	Chinakohl
2	Stangen Lauch
150 g	gemischte Pilze (Shimeji und Enoki)
1 EL	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>
500 g	Daikon-Rettich
500 ml	Wasser
45 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce</u>
45 ml	<u>Kikkoman süße Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art</u>
60 ml	<u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft</u> Shichimi-Chilipulver nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Schritt 1

8 Mochi-Reiskuchen - **400 g** Chinakohl - **2**

Stangen Lauch - **150 g** gemischte Pilze (Shimeji und Enoki)

Mochi-Reiskuchen und Chinakohl in mundgerechte Stücke schneiden. Die weißen Teile des Lauchs in 5 cm lange Stücke schneiden. Die grünen Teile gründlich waschen, gegebenenfalls der Länge nach aufschneiden, um eventuelle Schmutzreste zu entfernen, und anschließend in dünne Scheiben schneiden. Pilze in kleine Büschel zerteilen.

Schritt 2

1 EL Kikkoman geröstetes Sesamöl

Kikkoman Sesamöl in einem großen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Mochi und die weißen Lauchstücke hinzufügen. Beides anbraten, bis es goldbraun ist. Herausnehmen und beiseite stellen.

Schritt 3

500 g Daikon-Rettich - **500** Wasser - **45 ml**

Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce **45 ml** Kikkoman süße Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art

Daikon schälen, grob hacken und mit Wasser, Kikkoman glutenfreier Sojasauce und Kikkoman süßer Würzsauce Mirin-Art in einen Mixer geben. Mixen, bis die Masse wie geriebener Daikon aussieht. Die Masse zu den Mochi in den Topf geben.

Schritt 4

60 ml Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft - Shichimi-Chilipulver nach Geschmack

Den Chinakohl, das Lauchgrün und die Pilze in die Brühe geben. Zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Die Mochi und den Lauch wieder in den Topf geben. Weiterkochen, bis die Mochi weich sind.

Mit Kikkoman Ponzu Yuzu und Shichimi-Chilipulver abschmecken und servieren.