

Risoni Bowl

Zubereitungszeit **35 Minuten**



Zutaten für 4 Personen

300 g None
400 g Lachse
3 EL Honig
5 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 TL weißer Sesam
1 TL schwarzer Sesam
1 EL Rapsöl
2 Stangen Frühlingslauch
100 g Kirschtomaten
60 g Rucola
2 Zitronen
100 ml Gemüsebrühe
200 g Edamame

1. Einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen und die Risoni nach Anleitung darin kochen.
2. Lachs in Würfel schneiden und mit 2 EL Honig, 2 EL Sojasauce, weißem und schwarzem Sesam sowie Rapsöl marinieren.
3. Frühlingslauch waschen, trocknen und fein schneiden. Kirschtomaten waschen und beliebig schneiden. Rucola waschen und trocknen. Zitronen waschen, reiben und auspressen.

4. Zitronenabrieb und -saft in einem Schüsselchen mit 3 EL Sojasauce, 1 EL Honig und Gemüsebrühe verrühren.
5. Die Lachswürfel in einer Pfanne anbraten.
6. Risoni auf die Bowls verteilen. Mit Lachs, Frühlingslauch, Kirschtomaten, Rucola und Edamame anrichten.

Guten Appetit!