

## Risotto à la Teriyaki

Zubereitungszeit **45 Minuten**

Kalorien pro Portion **974**



### Zutaten für 4 Personen

4 Hähnchenbrustfilets  
6 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch  
2 Knoblauchzehen  
6 EL Olivenöl  
400 g Risottoreis  
1 Stängel Zitronengras  
50 ml Weißwein  
1 l Brühe  
100 g Zuckerschoten  
2 Möhren  
1 Dose Bambussprossen  
100 g Shitake Pilze (getrocknet)  
3 EL geriebener Parmesan  
2 EL Butter  
3 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
Pfeffer

1. Vorbereitete Filets in dünne Scheiben schneiden, mit Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch begießen und ca. 30 Minuten darin marinieren.
2. Knoblauch zerdrücken.
3. 3 Esslöffel Olivenöl erhitzen.
4. Knoblauch und Reis darin glasig dünsten.
5. Zitronengras in Stücke schneiden und zugeben.
6. Weißwein und Brühe allmählich angießen und den Reis ca. 20 Minuten garen.
7. Zuckerschoten halbieren, Möhren in Scheiben und Bambussprossen in kleine Stücke schneiden, Shitake-Pilze halbieren.
8. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Filet darin von allen Seiten anbraten, vorbereitetes Gemüse und Mais zugeben und mit dünsten.

9. Alle Zutaten mit Parmesan und Butter unter das Risotto heben, mit Sojasauce und Pfeffer abschmecken.

**Guten Appetit!**