

## Aromatischer Pilz-Reis

Zubereitungszeit **30 Minuten**  
Kalorien pro Portion **326**



### Zutaten für 4 Personen

#### Für den Reis:

250 g Langkornreis  
80 g Kräuterseitlinge  
80 g Shiitakepilze  
80 g Shimeji-Pilze  
10 g Ingwer  
200 ml Dashi-Brühe  
4 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
4 TL Zucker  
3 EL Pflanzenöl  
2 EL gehackter Koriander

einige Tropfen Sesamöl

#### Zubereitung:

1. Reis nach Packungsanweisung zubereiten. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Brühe, Sojasauce und Zucker verrühren. Pflanzen- und Sesamöl mischen, erhitzen und Pilze darin 3-5 Minuten anschwitzen. Brühe-Mischung und Ingwer zugeben und ca. 2 Minuten kochen lassen.
3. Pilz-Brühe-Mischung auf den gegarten Reis geben und abgedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen. Pilz-Reis vorsichtig vermengen, auf dem Teller anrichten, mit Koriander bestreuen und servieren.

**Guten Appetit!**