

# „Golden Milk“-Risotto mit Shiitake und Peperoni

Gesamtzeit **25 Min.** 25 Min. Kochzeit 60 Min. Wartezeit

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Für das Risotto:

<b>1.2 l</b>	Gemüsebouillon
<b>1.2 l</b>	Kokosmilch
<b>1 EL</b>	Kurkuma
<b>50 g</b>	Ingwer, in Scheiben
<b>4</b>	Zimtstangen
<b>1 TL</b>	Muskat, frisch gerieben
<b>1 TL</b>	Pfeffer, frisch gemahlen
<b>1 TL</b>	Salz
<b>100 ml</b>	Olivenöl
<b>100 g</b>	Schalotten, in feinen Würfeln
<b>800 g</b>	Risottoreis
<b>Ausserdem:</b>	
<b>50 ml</b>	Olivenöl, zum Braten
<b>500 g</b>	Shiitake-Pilze
<b>10 g</b>	Peperoni, in feinen Ringen
<b>150 ml</b>	<a href="#"><u>Kikkoman natürlich gebrauchte Tamari glutenfreie Sojasauce ohne Weizenzusatz</u></a>
<b>10 g</b>	Reissirup
<b>20 g</b>	Sesam, geröstet
<b>10</b>	Stiele Koriander, gezupft
<b>150 g</b>	Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
<b>1</b>	Schale Kresse, gezupft

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Gemüsebouillon mit Kokosmilch aufkochen. Kurkuma, Ingwer, Zimt, Muskat, Pfeffer und Salz hinzugeben und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Danach durch ein feines Sieb passieren.

### Schritt 2

Öl in einem breiten Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Schalotten darin 1–2 Minuten farblos dünsten. Reis dazugeben und weitere 2 Minuten dünsten. Die Bouillon hinzugeben und auf kleiner Stufe bei gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten leise köcheln lassen.

### Schritt 3

In der Zwischenzeit Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin 1–2 Minuten kräftig anbraten. Peperoni hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Kikkoman glutenfreier Sojasauce ablöschen, Reissirup dazugeben und 2–3 Minuten einkochen lassen. Sesam hinzufügen.

### Schritt 4

Das Risotto auf Tellern verteilen und die Pilze darauf anrichten. Mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Kresse getoppt servieren.