KIKKOMAN

Jambalaya mit herbstlichen Pilzen, Safran, Federkohl und Furikake

Gesamtzeit **45 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Jambalaya:

400 g	Zwiebeln, gehackt
20 g	Knoblauch, fein gehackt
300 ml	Olivenöl
900 g	Rundkornreis (z.B. Arborio)
100 g	Tomatenpüree
800 g	wilde Pilze, gesäubert und gewürfelt
3 l	Gemüsebouillon
150 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
150 ml	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
5 g	Safran
200 g	Federkohl, ohne Strunk, gewaschen, geputzt und in mundgerechte Stücke geschnitten

Für das Furikake:

7 g	Kürbiskerne
7 g	Sesamsamen
6 g	Nori-Blätter, fein gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl für 2 – 3 Minuten glasig dünsten. Reis zugeben und für ca. 3 Minuten mitdünsten. Tomatenpüree und Pilze unterrühren und ca. 3 weitere Minuten mitdünsten.

Schritt 2

Mit Gemüsebouillon ablöschen und Kikkoman Sojasauce, Kikkoman Kimchi Chilisauce sowie Safran zugeben. Auf niedriger Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Gelegentlich umrühren, damit der Reis nicht anklebt. Etwa 5 Minuten vor Ende den Federkohl dazugeben.

Schritt 3

Kürbiskerne und Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Gehackte Nori-Blätter untermischen.

Schritt 4

Jambalaya auf die Teller geben und mit dem Furikake garniert servieren.