KIKKOMAN

Kabis-Patties in Tomatensauce

Gesamtzeit **65 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **45 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3'586 kJ / 857 kcal

Fett: **39 g** Eiweiss: **38 g**
Kohlenhydrate: **83 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

1	kleine Zwiebel
100 g	Champignons
5 EL	Rapsöl
170 g	Weisskabis
150 g	Basmati-Reis, gekocht
200 g	Poulethackfleisch
1	mittleres Ei
8 EL	Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art
2	Knoblauchzehen
4 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL	Majoran, getrocknet
0.5 TL	schwarzer Pfeffer
0.33 TL	Salz
125 ml	Tomatenpassata
100 ml	Wasser
2 EL	Schlagrahm
2 TL	Zucker
1 TL	Kräuter der Provence
1 TL	Basilikum, getrocknet
1 Handvoll	Basilikumblätter, frisch
2 EL	Petersilie, gehackt
2 Scheiben	Weizenbrot

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 kleine Zwiebel - **100 g** Champignons - **2 EL** Rapsöl - **170 g** Weisskabis - **150 g** Basmati-Reis, gekocht - **200 g** Poulethackfleisch - **1** mittleres Ei - **4 EL** Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art - **2** Knoblauchzehen - **2 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **2 TL** Majoran, getrocknet - **0.33 TL** schwarzer Pfeffer - **0.33 TL** Salz
Knoblauch hacken, Zwiebel fein würfeln und Pilze reiben. Alles im erhitzten Öl in einer Pfanne anbraten. Abkühlen lassen und in eine Schüssel geben.

Den Kabis in einer Küchenmaschine zerkleinern und ebenfalls in die Schüssel geben. Reis, Fleisch, Ei, Kikkoman Panko, Knoblauch, Kikkoman Sojasauce und Gewürze hinzufügen. Alles gut vermengen, bis sich die Zutaten zu einer festen Masse verbinden.

Schritt 2

4 EL Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art - **3 EL** Rapsöl
Aus der Mischung 6 Patties formen und diese mit Kikkoman Panko bestreuen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Patties von beiden Seiten goldbraun braten und anschliessend in eine Auflaufform legen.

Schritt 3

125 ml Tomatenpassata - **100 ml** Wasser - **2 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **2 EL** Schlagrahm - **2 TL** Zucker - **1 TL** Kräuter der

Provence - **1 TL** Basilikum, getrocknet - **2 Prisen** schwarzer Pfeffer
Die Tomatenpassata mit Wasser, Kikkoman Sojasauce, Schlagrahm, Zucker, Kräutern und Gewürzen verrühren. Die Sauce über die Kabis-Patties giessen und die Form in den auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen stellen. Zugedeckt 30 Minuten backen, dann aufdecken und weitere 15 Minuten garen.

Schritt 4

1 Handvoll Basilikumblätter, frisch - **2 EL** Petersilie, gehackt - **2 Scheiben** Weizenbrot
Die Kabis-Patties auf einem Teller anrichten, mit der Sauce übergiessen und mit den Basilikumblättern sowie der gehackten Petersilie bestreuen. Mit einer Scheibe Brot servieren.