

# Mit Teriyaki-Lachs gefüllte Reisbällchen

Gesamtzeit **60 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):

**145 kJ / 34 kcal**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

- 200 g** Rundkornreis  
Salz
- 200 g** mild geräuchertes  
Lachsfilet
- 2.5** Kikkoman Teriyaki Sauce  
mit geröstetem  
Knoblauch
- 2** Frühlingszwiebeln
- 1 EL** frisch gehackter  
Koriander oder glatte  
Petersilie

### Zum Servieren:

- Kikkoman Teriyaki Sauce  
mit geröstetem  
Knoblauch

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Reis mit 400 ml Salzwasser zum Kochen bringen, bei kleiner Hitze 15 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Reis vom Herd nehmen und weitere 20 Minuten aufquellen lassen.

### Schritt 2

Lachsfilet in feine Würfel schneiden und mit Teriyaki Marinade & Sauce 15 Minuten marinieren.

### Schritt 3

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Lachs mit Frühlingszwiebeln und Koriander vermischen. Mit feuchten Händen den Reis leicht kneten und dann kleine Kugeln formen, in die Mitte eine Mulde drücken und 1 kleinen TL der Lachsfüllung in die Mulde geben. Zum Schluss mit etwas gehacktem Koriandergrün bestreuen.

### Schritt 4

Als Dip Teriyaki Marinade & Sauce in einem Schälchen zu den Bällchen reichen.