

„Golden Milk“-Risotto mit Shiitake und Peperoni

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

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Risotto:

1,2 l	Gemüsefond
1,2 l	Kokosmilch
1 EL	Kurkuma
50 g	Ingwer, in Scheiben
4	Zimtstangen
1 TL	Muskat, frisch gerieben
1 TL	Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL	Salz
100 ml	Olivener Öl
100 g	Schalotten, in feinen Würfeln
800 g	Risottoreis
Außerdem:	
50 ml	Olivener Öl, zum Braten
500 g	Shiitake-Pilze
10 g	Peperoni, in feinen Ringen
150 ml	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Tamari glutenfreie Sojasauce</u>
10 g	Reissirup
20 g	Sesam, geröstet
10	Stiele Koriander, gezupft
150 g	Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
1	Schalen Kresse, gezupft

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Gemüsefond mit Kokosmilch aufkochen. Kurkuma, Ingwer, Zimt, Muskat, Pfeffer und Salz hinzugeben und ca. 1 Std 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 Suppe 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.