KIKKOMAN

Würzige japanische Reissuppe mit Pilzen

Gesamtzeit **12 Min.** **7 Min.** Vorbereitungszeit **5 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.078 kJ / 257 kcal

Fett: **7,9 g** Eiweiß: **6,6 g**
Kohlenhydrate: **40 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

500 ml	Wasser
2 EL	Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
1	Stange Staudensellerie
100 g	Karotten
80 g	Shiitake-Pilze (alternativ: Champignons)
200 g	gekochter Reis vom Vortag (oder kalter Reis/übrig gebliebener Reis)
1	Frühlingszwiebel
0,25	Noriblatt
	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
2 TL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
1 EL	gerösteter Sesam

ZUBEREITUNG

Schritt 1

500 ml Wasser - **2 EL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack - **1** Stange Staudensellerie - **100 g** Karotten
Wasser mit Kikkoman Ramen Suppenbasis aufkochen. Staudensellerie und Karotten in kleine Würfel schneiden und ca. 4 Min. in der Suppe kochen, bis sie gar sind. Dabei immer wieder den Schaum abschöpfen.

Schritt 2

80 g Shiitake-Pilze (alternativ: Champignons) - **200 g** gekochter Reis vom Vortag (oder kalter Reis/Reste von anderen Mahlzeiten) - **1** Frühlingszwiebel - **0,25** Noriblatt
Pilze in Stücke schneiden, zusammen mit dem Reis in die Suppe geben und ca. 2 Min. erhitzen. Frühlingszwiebel in feine Ringe und Noriblatt in Streifen schneiden.

Schritt 3

Pfeffer aus der Mühle - **2 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **2 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **1 EL** gerösteter Sesam
Die Suppe mit Pfeffer, Kikkoman Ponzu Zitrone und 1 TL Kikkoman Sesamöl würzen. In Bowls oder Suppenteller füllen, mit der Frühlingszwiebel, dem Noriblatt und Sesam garnieren. Mit etwas Pfeffer und Sesamöl beträufeln und servieren.