



© le menu

Turbo-Sushi-Reis-Bowl mit Pilzen

Für 4 Personen, Zubereiten: ca. 20 Minuten

Zutaten

Bowl

- 300 g Sushi-Reis
- 2 EL Erdnussöl, (1)
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Erdnussöl, (2)
- 200 g gemischte Pilze, z. B. braune Champignons, Kräuterseitlinge usw., in Scheiben oder in Stücken
- Salz, Pfeffer

Sauce

- 100 g Crème fraîche
- 1 EL Koriander, fein gehackt
- 1 Bundzwiebel, in Ringen
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Bowl: Sushi-Reis nach Packungsangabe zubereiten, leicht abkühlen lassen. Erdnussöl (1) erhitzen, Sushi-Reis darin goldbraun anbraten. Sojasauce und Sesamöl begeben, kurz mitbraten, beiseitestellen. Erdnussöl (2) in einer zweiten Bratpfanne erhitzen, Pilze darin anbraten, würzen.

Sauce: Crème fraîche mit Koriander verrühren, würzen. Reis anrichten, Pilze daraufgeben, Sauce darauf verteilen, Bundzwiebeln darüberstreuen.

Rezept: lemenu.ch

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>