

# Asien tischt auf

## Basilikum-Reis-Bällchen auf Tomaten-Lauchgemüse



### Zutaten für 2 Personen:

- 125 g ORYZA Natur-Reis • 1 1/2 Stangen Porree • 1 Ei • 1/2 Eigelb
- 40 g Semmelbrösel • 40 g frisch geriebener Parmesan • 1/2 Bund Basilikum • 250 g gehäutete Tomaten • 1 Knoblauchzehe (fein gewürfelt)
- 25 g Butter • 1/8 l Brühe • 1/2 Becher Crème fraîche • 1/2 EL Stärke zum Binden • Salz, Pfeffer, Sonnenblumenöl zum Braten

Reis nach der Packungsanleitung garen und abkühlen lassen. Anschließend mit Eiern, Eigelb, Parmesan und Semmelbröseln verkneten. Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Porree in Ringe schneiden. Knoblauch in der Butter anschwitzen, die Porree-Ringe dazu geben und 2 Minuten weiterdünsten. Die Brühe angießen, die Tomaten zufügen und weitere 5 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Hälfte des geschnittenen Basilikums unter die Reis-Masse mischen und daraus 6 Bällchen formen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken, Crème fraîche und das restliche Basilikum (einige Blätter zum Garnieren beiseite legen) unterrühren und je nach Geschmack mit Stärke leicht abbinden. Die Bällchen auf dem Gemüse anrichten und mit ganzen Basilikumblättern garnieren.



## Nudel-Wok mit Garnelen



### Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Mie-Nudeln (Rohgewicht) • buntes Gemüse der Saison (z.B. Paprika, Frühlingszwiebeln, Pilze)
- 1 Knoblauchzehe • Erdnussöl • 16 mittelgroße geschälte Garnelen • Saft von 1 Zitrone
- 40 g Cashewnüsse • 4 EL KIKKOMAN Soja-Sauce

Nudeln in Salzwasser ca. 4 bis 5 Min. bissfest kochen, in einem Sieb abtropfen lassen. Gemüse waschen, putzen und mundgerecht schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Öl im Wok erhitzen und Garnelen allseitig stark anbraten, mit Zitronensaft ablöschen. Gemüse und Nüsse zugeben und einige Minuten mitbraten. Mit KIKKOMAN Soja-Sauce und Knoblauch würzen. Nudeln in den Wok geben, untermischen und erwärmen – sofort servieren. Zubereitungszeit: 20 Min.

