



Zutaten

- 2 El Sesamöl
- 100 g Shiitake, entstielt, geviertelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
- 150 g Langkornreis
- 2 1/2 dl Gemüsebrühe
- Salz
- 2 El Sesamöl
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, in Ringen
- 1 roter Peperoncino / Pfefferschote, in feinen Ringen
- 2 El weisse oder schwarze Sesamsamen, trocken geröstet

Zubereitung

1. Shiitake im Sesamöl andünsten, Knoblauch und Reis mitdünsten, mit der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen, das Ganze bei schwacher Hitze zugedeckt 10 Minuten garen, abschmecken.
2. Zwiebeln im Sesamöl 2 Minuten dünsten, salzen.
3. Reis anrichten, mit Zwiebeln, Peperoncini und Sesamsamen garnieren.

Für 2 Personen