



Gebratener Kimchi-Reis mit Rindfleisch

Gebratener Kimchi-Reis mit Rindfleisch

1 Packung Lien Ying Jasmin Reis

3 Esslöffel Lien Ying Kimchi

100 ml Lien Ying Bulgogi Sauce

1 Teelöffel Lien Ying Ingwer Paste süß

260 g Rindersteak, gewürfelt

0.5 Bündel Frühlingszwiebeln

350 g Champignons, weiß

125 g Spinatblätter

2 Knoblauchzehen

1 Karotte

1 Paprika

3 Esslöffel Rinatura Tamari Sojasauce Bio

Etwas Lien Ying Erdnuss Öl

Gebratener Kimchi-Reis mit Rindfleisch

1.

Reis nach Packungsanleitung zubereiten.

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 3 Personen

Die Karotten, Paprika und Frühlingszwiebeln klein schneiden. Die Spinatblätter waschen und trocken tupfen.

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze die weißen Teile der Frühlingszwiebeln mit den zerdrückten Knoblauchzehen und der Ingwerpaste in Öl ca. 2 Minuten anbraten. Die Pilze hinzufügen und ca. 3 Minuten mitbraten.

Die Karotten und Paprika hinzufügen und weitere 3 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten. 5. Das Rindfleisch in der Bulgogi-Sauce scharf anbraten.

Anschließend den Reis, die Sojasauce, das Kimchi und das Rindfleisch hinzugeben und alles gut vermischen.

Die Spinatblätter unterrühren und ca. 3 Minuten dünsten, bis sie zusammenfallen.

Den gebratenen Kimchi-Reis in kleine Bowls füllen und mit Karottenstreifen und Sesam dekorieren. Guten Appetit!