



Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Bibimbap mit Kimchi

Bibimbap mit Kimchi

200 g Lien Ying Jasmin Reis

200 g Rindfleisch (dünn geschnitten)

0.5 Glas Lien Ying Bulgogi Sauce

1 kleine Karotte

0.5 Zucchini

150 g frischer Spinat

100 g Lien Ying Sojabohnen Keimlinge

3 Eier (als Spiegelei zubereiten)

5 Shiitake Pilze oder Champignons

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

4 Esslöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Esslöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

1 Glas Lien Ying Kimchi Ketjap

1 Glas Lien Ying Kimchi

Bibimbap mit Kimchi

1.

Rindfleisch mit der Bulgogi Sauce vermengen und mind. 30 min. marinieren lassen. Das marinierte Fleisch in einer heißen Pfanne oder einem Wok anbraten, bis es durch ist.

Den Reis nach Packungsanleitung kochen und warmhalten. Karotte und Zucchini in feine Streifen schneiden. Die Streifen dann in einer Pfanne mit etwas Sesamöl anbraten, bis sie weich, aber noch bissfest sind. Mit etwas Salz würzen.

Spinat kurz blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und gut ausdrücken. Mit gehacktem Knoblauch, Sesamöl, Salz und Sesamsamen marinieren. Sojabohnen Keimlinge abgießen und gut abspülen. Die Keimlinge kurz in einer Pfanne mit etwas Sesamöl und gehacktem Knoblauch anbraten. Mit Salz abschmecken. Pilze in Scheiben schneiden und in Sesamöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Portion Reis in eine Schüssel geben. Die vorbereiteten Toppings (Gemüse (auch das Kimchi) und Fleisch) schön dekorativ auf dem Reis anrichten. Ein Spiegelei auf den Toppings platzieren. 1–2 Esslöffel der Kimchi Ketjap Sauce darüber geben.

Vor dem Essen wird alles gut durchgemischt. Nach Belieben mit mehr Sauce abschmecken.