



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 1 Personen

Reispapier Tteokbokki (mit Käse)

Reispapier Tteokbokki (mit Käse)

2 Packung Lien Ying Reispapier

100 g Mozzarella-Käse, gerieben oder in kleine Stücke geschnitten

1 Esslöffel Rinatura Hühnerbouillon ohne Hefe Bio

270 ml Wasser

1 Esslöffel Lien Ying Gochujang Chili Paste

1 Esslöffel Gochugaru (koreanische Chiliflocken)

1 Esslöffel Lien Ying Bio Shoyu Sojasauce

1 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Knoblauch, gehackt

1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

1 Esslöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Reispapier Tteokbokki (mit Käse)

1.

Für die Röllchen ohne Käse: Einen Teller mit Wasser füllen und zwei Reispapierblätter für ein paar Sekunden übereinander gelegt eintauchen. Dann auf einen Teller oder ein Schneidebrett legen. Das Reispapier nun einrollen: Dafür erst die Seitenränder umklappen, sodass eine gerade Kante entsteht, bevor die Rollen eng nach oben hin geformt werden. Die Rollen dann einmal in der Mitte durchschneiden. Wiederholen bis 8 Reispapierblätter gerollt sind.

Für die Röllchen mit Käse: Ein Reispapierblatt für ein paar Sekunden in das Wasser eintauchen. Etwas Mozzarella-Käse in die Mitte des weichen Reispapiers legen und es fest aufrollen, sodass der Käse vollständig eingeschlossen ist. Hier auch die Seitenränder erst umklappen (die Seitenränder sollten sich dann jeweils leicht überlappen, dann hat man eine kleinere Größe) und dann rollen. Dies mit den übrigen Reispapierblättern wiederholen.

In einer großen Pfanne oder einem Topf die Gemüse- oder Hühnerbrühe zum Kochen bringen. Gochujang, Gochugaru (Chiliflocken), Sojasauce, Zucker und gehackten Knoblauch in die kochende Brühe geben. Gut umrühren, bis die Sauce gleichmäßig vermischt ist.

Die Reispapier-Röllchen ohne Käse zuerst in die Sauce legen und etwa 3 min. köcheln lassen. Dann die Reispapier-Röllchen mit Käse vorsichtig in die Sauce legen.

Umrühren, damit die Röllchen die Sauce gut aufnehmen.
Weitere 5 min. köcheln lassen. Sesamöl und
Frühlingszwiebel hinzufügen und umrühren. In Schüsseln
servieren und mit Sesamsamen und ggf. weiteren
Frühlingszwiebelringen garnieren.