



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Kimchi Fried Rice

Kimchi Fried Rice

1 Glas Lien Ying Kimchi

300 g gekochter Reis, am besten vom Vortag

1 Packung Bacon (optional)

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Esslöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

2 Teelöffel Lien Ying Erdnuss Öl geröstet

2 Esslöffel Lien Ying Gochujang Chili Paste

1 Esslöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Teelöffel Zucker (optional)

2 Eier

Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Lien Ying Nori Blätter 7 Stück

Kimchi Fried Rice

1. Kimchi, (Bacon,) Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch glasig braten. Optional Bacon hinzufügen und braten, bis dieser knusprig ist. Das gehackte Kimchi in die Pfanne geben und 2–3 min. mitbraten. Gochujang, Sojasauce und ggf. Zucker hinzufügen. Gut verrühren.

Den gekochten Reis hinzufügen. Alles gut vermengen. Ca. 5 min. anbraten lassen, bis der Reis leicht knusprig wird.

Zum Schluss Sesamöl einrühren und mit Salz oder Sojasauce abschmecken.

Währenddessen die Spiegeleier separat in einer Pfanne braten (das Eigelb sollte noch weich sein). Kimchi Fried Rice auf Tellern anrichten, Spiegelei oben drauflegen und mit Frühlingszwiebeln, in kleine Streifen geschnittenen Nori Blättern und Sesam garnieren.