



Scharfer Gemüseeintopf mit Tofu und Kimchi

serviert mit Sushireis



ca. 35min



2 Personen

Du möchtest deinen Abend mit einem kulinarischen Highlight krönen? Wie wäre es mit unserem würzigen Gemüse-Kimchi-Eintopf mit zartem Tofu? Knackige Karotten und Zucchini treffen auf pikantes Kimchi, verfeinert mit koreanischer Chilipaste, Sojasauce und Sesamöl und garniert mit Lauchzwiebelringen. Dazu gibt es eine großzügige Portion Sushireis. Ein Eintopf, der mal wieder richtig verwöhnt!

Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 150g Sushireis
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Kimchi
- 25g koreanische Chilipaste^{1,3}
- 25ml Tamari-Sojasauce³
- 1 Packung Bio-Tofu³
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- 30ml Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleiner Topf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

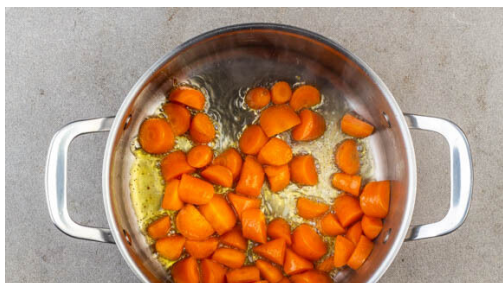
Die Chilipaste kann ganz schön scharf sein. Wenn Kinder mitessen, empfehlen wir, bei Schritt 2 etwas weniger zu verwenden und evtl. noch etwas nachzuwürzen.

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 665kcal, Fett 27.4g, Kohlenhydrate 76.8g, Eiweiß 22.6g



1. Karotten braten

Die **Karotte** ggf. schälen und schräg in ca. 2cm breite Stücke schneiden, dann in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. anbraten. In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen.



4. Eintopf köcheln

Das **Gemüse** mit der **Sojasauce** und 450ml Wasser ablöschen, einmal aufkochen lassen und anschließend auf niedrigster Stufe abgedeckt ca. 10Min. sanft köcheln lassen, bis die **Karotten** weich sind.



2. Zutaten zugeben

Die **Zucchini** längs vierteln und in ca. 2cm breite Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zucchini**, den **Knoblauch**, das **Kimchi** und die **½ der Chilipaste** in den Topf geben und ca. 5Min. mitbraten, bis die **Chilipaste** leicht am Topfboden ansetzt.



5. Tofu köcheln

Nach ca. 10Min. Kochzeit den **Tofu** mit den Fingern in mundgerechte Stücke zerteilen, in den Topf geben und in ca. 3Min. durcherhitzen.



3. Reis kochen

Inzwischen den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 18-20Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



6. Lauchzwiebeln schneiden

Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Den **Eintopf** vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das **Sesamöl** einrühren. Den **Eintopf** mit dem **Reis** anrichten und mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.