



Tteokbokki mit veganem Rindfleisch

in pikanter Tomatensauce mit Pak Choi



30-40min



3-4 Personen

Tteokbokki ist ein beliebtes koreanisches Streetfood-Gericht, das aus kleinen Reiskuchennudeln hergestellt wird. Bei unserer Variante kommen neben dem Geschnetzelten noch Schalotten, Kirschtomaten und Pak Choi in die Pfanne. Schwarzer Knoblauch und Zitronengras bringen schicke Aromen ins Spiel, und für die gewisse Schärfe sorgt das Sambal Badjak. Einfach lecker!

- 2 Pck. „Tteokbokki“-Reiskuchen
- 2 Pck. veganes Rindergeschnetzeltes ^{1,2}
- 4 Schalotten
- 1 Pck. schwarzer Knoblauch, ungeschält
- 2 Zitronengrasstangen
- 500g Kirschtomaten
- 2 Baby-Pak-Choi
- 60g Sambal Badjak
- 1 Pck. Röstzwiebeln ¹

- 1EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- großer Topf
- Wok oder große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 420kcal, Fett 21.9g,
Kohlenhydrate 28.9g, Eiweiß 25.1g



1. Geschnetzeltes braten

4. Tomaten garen

2. Reiskuchen kochen

A top-down view of a black frying pan containing a stir-fry. The ingredients include sliced beef, broccoli florets, and cherry tomatoes, all coated in a dark sauce. The pan has a black handle with the brand name 'Tefal' visible.

5. Pak Choi garen

3. Schalotten braten

6. Reiskuchen zugeben

Die **Reiskuchen** mit der **Gemüsepfanne** vermengen. Abschmecken und ggf. mit Salz, Pfeffer oder Zucker würzen. Auf Teller verteilen und mit den **Röstzwiebeln** bestreut servieren.