



## Vegetarisches Bibimbap

mit Spiegelei und Kimchi



ca. 25min



2 Portionen

Dieses Traditionsgerecht aus Korea wird noch ungemischt serviert. Dabei hat jeder Bestandteil - feiner Sushireis, knackige Karotten, Gurken, Spinat, pikantes Kimchi, leckeres Spiegelei und würzige Chilisauce - seinen festen Platz in der Schale, bevor dann vor dem Essen alles durchgerührt wird. Du wirst begeistert sein!

## Was du von uns bekommst

- 150g Sushireis
- 2 Knoblauchzehen
- 25g koreanische Chilipaste <sup>2,4</sup>
- 1 Pck. geröstetes Sesamöl <sup>3</sup>
- 25ml Tamari-Sojasauce <sup>4</sup>
- 1 Stück Ingwer
- 1 Karotte
- 50g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Gurke
- 2 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 1 Pck. Bio-Kimchi

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

## Allergene

Eier (1), Gluten (2), Sesamsamen (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

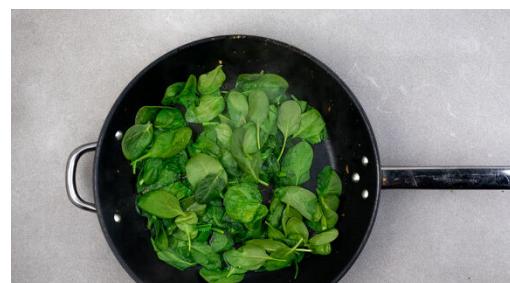
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 547kcal, Fett 18.6g, Kohlenhydrate 77.9g, Eiweiß 15.6g



**1. Reis kochen**

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. 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. Mit Zucker und Essig abschmecken.



**4. Spinat braten**

Den **Spinat** in derselben Pfanne 5-8Min. anbraten, bis er zusammengefallen ist. Ggf. etwas Wasser hinzugeben. Den **Spinat** anschließend in einer Schüssel mit dem **restlichen Sesamöl** vermengen. Die Pfanne aufbewahren.



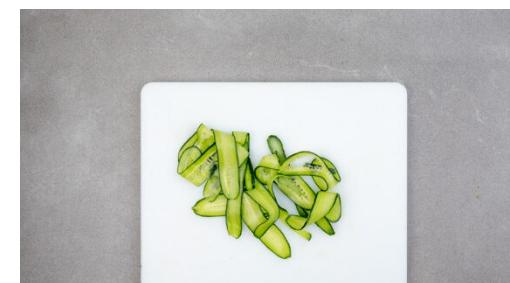
**2. Sauce anrühren**

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Mit der **Chilipaste**, der **½ des Sesamöls**, der **½ der Sojasauce**, 1½TL hellem Essig und ½TL Zucker verrühren.



**3. Karotte raspeln**

Den **Ingwer** schälen und fein reiben. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Den **Ingwer** und die **Karotten** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl und 1 Prise Zucker bei starker Hitze 2-3Min. braten. In einer Schüssel beiseitestellen.



**5. Gurke schneiden**

Die **Gurke** mit einem Sparschäler rundum in dünne Streifen schneiden, dabei das Kerngehäuse aussparen.



**6. Spiegeleier braten**

Die **Eier** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. braten. Das **Eigelb** sollte noch flüssig sein. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den **Reis** auf Schalen oder Teller verteilen und mit den **Karotten**, dem **Spinat**, den **Gurken** und dem **Kimchi** belegen. Jeweils ein **Ei** auf dem **Gemüse** anrichten und das **Bibimbap** mit der **Sauce** garniert servieren.