Korean Rice Bowl

Portionen: 4 Personen

Zutaten

400 g Jasminreis

2 Möhren

1 Salatgurke

250 g Champignons

150 g Babyspinat

4 Eier

150 g Kimchi

2 Esslöffel Sesamöl

2 Esslöffel Sojasauce

2 Teelöffel Ostmann Let’s Do Koreanisch

1 Esslöffel Sesam

Zubereitung

1.

Den Jasminreis nach Packungsanweisung zubereiten und anschließend warm halten.

2.

Die Möhren schälen und in feine Streifen schneiden. Die Gurke in dünne Scheiben hobeln und die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

3.

1 EL Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Champignons und Möhren darin anbraten und mit 1 EL Sojasauce würzen.

4.

Den Babyspinat zum Gemüse geben und kurz mitbraten, bis er zusammengefallen ist.

5.

Die Gurkenscheiben mit 1 EL Sojasauce, 1 EL Sesamöl und 2 TL Ostmann Let’s Do Koreanisch vermengen und kurz ziehen lassen.

6.

Die Eier in einer Pfanne zu Spiegeleiern braten.

7.

Den Reis auf vier Schalen verteilen. Möhren, Champignons, Spinat, marinierte Gurke und Kimchi darauf anrichten.

8.

Jeweils ein Spiegelei in die Mitte setzen, mit Sesam bestreuen und direkt servieren.