

Bibimbap mit Gochujang-Soße und knusprigem Tofu

Für zwei Personen

Für den Reis:

200 g Sushi-Reis

Für die Sauce:

100 g Gochujang-Paste $\frac{1}{2}$ TL heller Sesam 1 EL Reissirup

1 TL geröstetes Sesamöl

Für Gemüse und Tofu:

1 Zucchini 100 g Babyspinat $\frac{1}{4}$ Weißkohl

1 große Karotte 2 Knoblauchzehen 200 g Tofu

2 Eier 2 EL Sojasauce 2 TL heller Sesam

1 TL milde Chiliflocken 3 Tropfen Sesamöl Öl, Salz

Für den Reis:

Den Reis gründlich waschen und mit der doppelten Menge Wasser zubereiten.

Für die Sauce:

Sesam in etwas Öl anrösten bis er duftet. Den gerösteten Sesam zusammen mit der Paste, Reissirup, Sesamöl und Wasser nach Bedarf verrühren.

Für das Gemüse und Tofu:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Weißkohl in feine, dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl, Salz und $\frac{1}{3}$ des Knoblauchs für 3 Minuten scharf anbraten. Karotte und die Zucchini schälen und in feine Streifen (Julienne) schneiden und für 3 Minuten getrennt voneinander in Öl, Salz und restlichen Knoblauch scharf anbraten. Spinat dazugeben. Tofu würfeln und in etwas Öl für 15 bis 20 Minuten knusprig anbraten und mit Sojasauce ablöschen und für weitere 2 Minuten anbraten. Eier in einer Pfanne zu Spiegeleiern anbraten. Mit etwas Salz, Sesam und Chiliflocken bestreuen.

Sushi-Reis in Schalen füllen und Gemüse auf dem Reis anrichten. Mit Spiegelei, knusprigen Tofu und der Gochujang-Sauce garniert servieren.

Patrick Nüser am 21. April 2022