

Süss-saure Tteokbokki mit Ketchup-Kimchi-Sauce

Gesamtzeit **30 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
4'573 kJ / 1'093 kcal

Fett: **12 g** Eiweiss: **20 g**
Kohlenhydrate: **231 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

400 g Reis-Tteokbokki
200 g Austernpilze
300 g Baby-Broccoli
1 Bund Frühlingszwiebeln
3 EL Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce

Sauce:
2 EL Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
1 EL Gochujang-Paste
4 EL Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce

200 ml Ketchup
150 g Zucker
1 EL Kikkoman geröstetes Sesamöl

250 ml Wasser
1 TL Ingwer, gerieben
0.5 Frühlingszwiebel zum Garnieren
1 EL Sesamsamen, geröstet

ZUBEREITUNG

Schritt 1

400 g Reis-Tteokbokki - **200 g** Austernpilze - **300 g** Baby-Broccoli - **1 Bund** Frühlingszwiebeln - **3 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
Die Tteokbokki nach Packungsanleitung zubereiten. Austernpilze in Streifen und Frühlingszwiebeln in 2 cm grosse Stücke schneiden. Broccoli in kleinere Stücke brechen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Austernpilze darin anbraten, bis sie schön braun sind. Gegen Ende der Bratzeit Kikkoman Sojasauce unterrühren. Broccoli und Frühlingszwiebeln zufügen und alles weitere 2 Minuten braten.

Schritt 2

1 TL Ingwer, gerieben - **2 EL** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi - **1 EL** Gochujang-Paste - **1 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **200 ml** Ketchup - **150 g** Zucker - **1 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **250 ml** Wasser
Ingwer, Kikkoman Kimchi Chilisauce, Gochujang-Paste, Kikkoman Sojasauce, Ketchup, Zucker, Kikkoman Sesamöl und Wasser in einer Schüssel vermengen.

Schritt 3

0.5 Frühlingszwiebel zum Garnieren - **1 EL** Sesamsamen, geröstet
Die gekochten Tteokbokki in die Pfanne geben, mit der Sauce übergossen und umrühren, bis sie bedeckt sind. Vor dem Servieren mit Frühlingszwiebelringen und Sesam garnieren.