

4 Portionen

## Bibimbab<sup>\*</sup>

600 g warmer Sushireis, gekocht  
1 Gurke, geschält, entkernt, in Scheiben geschnitten  
½ Knoblauchzehe, klein gehackt  
1 Karotte/Möhre, geschält, in Streifen geschnitten  
2 Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten  
100 g frische Shiitakepilze, geputzt, in Streifen geschnitten  
6 Blätter frisches Kraut, in Streifen geschnitten  
200 g Sojasprossen  
2 geröstete Noriblätter (aus dem Asia-Shop)  
Salatmischung  
Apfelessig  
Sojasauce  
dunkles Sesamöl  
Pflanzenöl  
Salz  
Zucker  
koreanisches Paprikapulver (aus dem Asia-Shop)  
Gomasio (gerösteter Sesam, aus dem Asia-Shop)

Gurkenscheiben in 1 EL Sesamöl kurz anbraten, salzen, mit Knoblauch und Apfelessig abschmecken und beiseitestellen.

In einer weiteren Pfanne mit 3 EL Pflanzenöl die Karotten und Zwiebeln leicht goldbraun braten, salzen, eine Prise Zucker dazugeben und beiseitestellen.

Die Shiitakepilze putzen und in der Pfanne mit 1 TL Sesamöl kurz anbraten, mit 1 EL Sojasauce abschmecken und beiseitestellen.

Kraut, Salz, Zucker, Apfelessig, 1 TL dunkles Sesamöl und 1 TL Paprikapulver gut vermischen und beiseitestellen. Die Mengen von Salz, Zucker und Essig richten sich nach Ihrem Geschmack und nach dem Alter des Krauts. Also einfach kosten!

In einer weiteren Pfanne die Sojasprossen in 2 EL Sesamöl kurz anbraten, mit Salz und 2 EL (nach Geschmack mehr) Apfelessig abschmecken und beiseitestellen.

Die Noriblätter in 2 mm schmale Streifen schneiden und bereithalten.

Ca. 150 g warmen Sushireis auf einen großen Teller geben, rundherum im Uhrzeigersinn Gurken, Karotten-Zwiebel-Mischung, Pilze, Kraut und Sojasprossen sowie Salat anordnen. Danach mit Noristreifen und Gomasio bestreuen.

Eventuell mit Sojasauce oder koreanischer Chilisauce (Kim kocht, Shop & Studio) servieren.

<sup>\*</sup> *Koreanisches Gemüsereis*

