

Koreanisches Kimbab mit rosa Reis und Roter Bete

Zu Gast: Sun-Mi Jung

Rote Bete koreanisch inspiriert. Koreanische Kimbab mit rosa Reis und Roter Bete. Die wunderbare Sun-Mi Jung (aka Misseoulfood) hat extra für „Hoffentlich schmeckt's“ Rote Bete neu gedacht.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 15 Min. · Gesamtzeit 45 Min. · 4 Portionen

Zutaten

2 Tassen Sushi-Reis
60 ml Rote-Bete-Saft (aus dem Glas)
2 EL Sesamöl
2 EL gerösteter Sesam
1 TL Salz

Zutaten für die Füllung:

4 Nori-Blätter
150 g Rote Bete aus dem Glas, in feinen Streifen
2 Möhren, in feinen Streifen
1 Gurke, entkernt und in feinen Streifen
150 g Blattspinat, blanchiert
2 Eier, als dünnes Omelett gebraten und in Streifen geschnitten
4-8 Streifen eingelegter Rettich (Danmuji)
1 EL Sesamöl zum Bestreichen

Zubereitung

1. Reis nach Packungsanleitung kochen.
 2. Den noch warmen Reis mit Rote-Bete-Saft vermengen, bis er gleichmäßig rosa gefärbt ist.
 3. Anschließend Sesamöl, Salz und gerösteten Sesam unterheben und vollständig auskühlen lassen.
 4. Ein Nori-Blatt mit der glatten Seite nach unten auf eine Bambusmatte legen und mit einer dünnen Schicht Reis bedecken.
 5. Die verschiedenen Gemüsestreifen, Omelett, Danmuji und Rote Bete mittig anordnen.
 6. Mit Hilfe der Matte fest aufrollen.
 7. Die Rollen außen leicht mit Sesamöl bestreichen.
 8. In mundgerechte Stücke schneiden und servieren.
-