

Gimbap (Aus Südkorea)

2 Tassen Klebreis

100g Spinat

½ Gurke

Salz und Essig

1 große Karotte

nach Packungsanleitung kochen und auskühlen lassen.

blanchieren und

halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Mit

beträufeln und kurz ziehen lassen

in dünne Streifen schneiden und mit der Gurke bissfest braten.

2 Algenblätter

nacheinander auf eine Bambusmatte legen und den Reis gleichmäßig darauf verteilen (einen dünnen Rand lassen!). Das Gemüse in der Mitte verteilen und das Algenblatt eng einrollen. Die Ränder mit etwas Wasser befeuchten und gut andrücken.

Die Enden der Rolle abschneiden und den Rest der Rolle mit einem scharfen Messer in dünne Streifen schneiden.

Ergibt: 28 Stück

Zubereitungszeit: 30-40min

Kochzeit gesamt: Mind. 25Min.