

# KIMCHI-JJIGAE

REZEPT VON **FILIZ TASDAN**

## ZUBEREITUNG

Den Rundkornreis zunächst waschen und dann im Reiskocher garen.

Die Frühlingszwiebeln in Ringe sowie die Pilze, Zwiebeln und den Knoblauch klein schneiden. Dann die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Daraufhin den Knoblauch in einem Topf anrösten und die Kartoffeln dazugeben. Nach und nach alle Zutaten hinzufügen. Das Kimchi zuvor mit einer Schere kleinschneiden.

Zum Schluss Gochujang-Paste zufügen und den Seidentofu im Ganzen in den Topf geben. Nach gewisser Zeit den Tofu im Topf in lange Streifen schneiden. Den Eintopf mit etwas Reis in einer Schale anrichten.

## ZUTATEN

- 320 g** Kimchi
- 200 g** Seidentofu
- 1** Zwiebel
- 2** Frühlingszwiebeln
- 1** Knoblauchzehe
- 1 Stk.** Ingwer (daumengroß)
- 2 EL** Sesamöl
- 2** Kartoffeln (festkochend)
- 2** braune Champignons
- 1 EL** Gochujang-Paste
- 200 g** Rundkornreis

