KIKKOMAN

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-Brokkoli
1 Bund	Frühlingszwiebeln
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Sauce:	
2 EL	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
1 EL	Gochujang-Paste
4 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
200 ml	Ketchup
150 g	Zucker
1 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
250 ml	Wasser
1 TL	geriebener Ingwer
0,5	Frühlingszwiebel zum Garnieren
1 EL	geröstete Sesamkörner

ZUBEREITUNG

Schritt 1

400 g Reis-Tteokbokki - **200 g** Austernpilze - **300 g** Baby-Brokkoli - **1 Bund** Frühlingszwiebeln - **3 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Die Tteokbokki nach Packungsanleitung zubereiten. Austernpilze in Streifen und Frühlingszwiebeln in 2 cm große Stücke schneiden. Brokkoli 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. Brokkoli und Frühlingszwiebeln zufügen und alles weitere 2 Minuten braten.

Schritt 2

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

Schritt 3

0,5 Frühlingszwiebel zum Garnieren - **1 EL** geröstete Sesamkörner
Die gekochten Tteokbokki in die Pfanne geben, mit der Sauce übergießen und umrühren, bis sie bedeckt sind. Vor dem Servieren mit Frühlingszwiebelringen und Sesam garnieren.