

## Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



## Gebratener Kimchi Bogunbab mit Spiegelei

**Köchin: Sohyi Kim**

### Zutaten

(4 Personen)

- 600 g gekochter, kalter Rundkornreis
- 1 Karotte
- 4 Blätter frisches Spitzkraut
- 200 g fermentiertes Kimchi
- 2 EL dunkles Sesamöl
- 3 EL Sojasauce
- 4 Eier
- neutrales Pflanzenöl zum Anbraten
- gerösteter Sesam
- Salz

## Zubereitung

1. Zuerst die Karotte, das Spitzkraut und das fermentierte Kimchi in kleine Würfel schneiden. Dann das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das geschnittene Gemüse mit dem Kimchi etwa zwei Minuten darin anbraten.
2. Danach den Reis in die Pfanne zum Gemüse geben und mit etwas dunklem Sesamöl und ein wenig Sojasauce abschmecken.
3. Nun etwas Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und vier Spiegeleier darin anbraten.
4. Zum Schluss den gebratenen Kimchi Gogunbab auf vier Schüsseln aufteilen und je ein Spiegelei darauflegen. Die Eier leicht salzen und mit geröstetem Sesam bestreuen. Servieren und genießen.