

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Spicy Gammelknödel mit gebratenen Kimchi

Köchin: Sohyi Kim

#### Zutaten

(2 Personen)

- 50 g kleingehackte Gammeln
- 2 TL dunkles Sesamöl
- 1 EL Zwiebeln gehackt
- 1 EL Sojasauce
- Zucker
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- 1 EL koreanische Chilipaste (Gotschujang)
- 250 g fertiger Gnocchi Teig für Knödel
- Mehl
- 3 EL Zwiebeln gehackt
- 100 g Bauchfleisch klein geschnitten
- 100 g fermentiertes Kimchi

#### Zubereitung

Für die Füllung die klein gehackten Gammeln kurz mit Zwiebeln, Sesamöl, Sojasauce, Chilipaste und Knoblauch anbraten. Etwas Zucker beimengen.

Den Gnocchi Teig vierteln, in der Mitte mit den Gammeln füllen und das Loch

Quelle: ORF extra

schließen, so dass eine runde Knödelform entsteht. Gegebenenfalls mit etwas Mehl bestäuben. Danach die Knödel in ungesalzenem heißen Wasser 10 min. ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Bauchfleisch klein schneiden und in der Pfanne mit Zwiebeln und Öl anbraten. Etwas Sojasauce und Chillipaste dazugeben. Anschließend Kimchi begeben und mitbraten.

Das Bauchfleisch mit Kimchi auf einen Teller geben und mit den Knödeln darauf servieren.