

Bibimbap mit Hühnchen

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

300 g	Hühnchenbrust	400 g	Reis
1 Stück	Avocado	1 Stück	Salat
1 Stück	rote Paprika	1 Stück	Gurke
200 g	Pilze	2 Stück	Knoblauchzehen
1 TL	Ingwerpulver	2 Stück	Eier
250 g	Spargel (grün)	1 TL	Chiliflocken
1 EL	Sweet Chili Sauce	1 EL	Chilipaste
1,5 EL	Sesamöl	3 EL	Sojaöl
10 g	weißer und schwarzer Sesam		

Zubereitung

-
1. Den Reis nach der Anleitung auf der Verpackung kochen.
 2. Hühnchenbrust in Würfel schneiden, in heißem Öl knusprig braten und mit Ingwerpulver würzen.
 3. Spargel, Paprika und Pilze in Würfel schneiden, dann in Öl dünsten.
 4. Aus Sesamöl, Sojaöl, Sweet Chili Sauce, gepresstem Knoblauch und Chilipaste eine Sauce herstellen.
 5. Separat Spiegeleier braten und neben dem gedünsteten Gemüse und dem Reis servieren.
 6. Dazu einen Salat mit Avocado und Gurke, gewürzt mit Sesam, reichen.
 7. Die Chilisauce auf dem Bibimbap verteilen.