

Tteodbokki

Tteodbokki – Korean Rice Cakes in feuriger Sauce

Heute gibt es es ein Rezept für Tteodbokki. Ehrlich gesagt weiß ich nicht mal, wie man das ausspricht, aber wer scharfes Essen mag, wird Tteodbokki lieben. Der Hauptbestandteil dieser koreanischen Leckerei sind eigentlich Korean Rice Cakes. Dazu gesellt sich etwas Gemüse wie z.B. Lauchzwiebeln und eine leckere Gewürzpaste. Die Gewürzpaste enthält natürlich Gochujang, eine sehr bekannte und beliebte koreanische Chilipaste und koreanische Chiliflocken. Die verleihen dem Gericht nicht nur ordentlich Schärfe, sondern bringen auch unheimlich viel Aroma mit sich.

In euer Tteodbokki könnt ihr neben den beliebten Reis Cakes, auch Korean Fisch Cakes, Udon oder Ramen Nudeln geben. Zu den Lauchzwiebeln kann man auch gut ein paar Karotten und etwas Kohl geben. Da könnt ihr aber einfach das Gemüse nehmen, was ihr gerne esst.

Feuriges Korean Tteodbokki – Korean Rice Cakes & Udon Nudeln in scharfer Sauce

Die Zutaten für die Gewürzpaste in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Das weiße der Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, den grünen Teil in längliche Stücke schneiden. Anschließend in etwas Öl anbraten. Das Wasser und die Gewürzpaste dazu geben und gut umrühren. Einmal aufkochen lassen, die Reis Cakes dazu geben und für etwa 8 Minuten köcheln lassen.

Nach Belieben Udon oder Ramen Nudeln dazu geben und weitere 2-3 Minuten sanft köcheln lassen. Nach Belieben mit etwas Sesam bestreuen und genießen.

□

□

Weitere Rezept-Ideen für Nudel-Gerichte zum Ausprobieren & Nachmachen



Tortellini-Auflauf mit Schinken & Käse



Beef Bulgogi



Pink Pasta



Meatballs Tikka Masala



Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce



Glasnudelsalat



Nudelsalat mit Hähnchen



Ramen mit Hähnchen

KALORIENARME REZEPTE

150 leckere Ideen unter 500 Kalorien für Fast Food, Snacks & Zwischenmahlzeiten



[mehr Infos zum Buch](#)

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Dinkel-Joghurt-Brot



Tortellini-Auflauf mit Schinken & Käse



Streuselschnecken



Rustikale Salami Pizza ohne Hefe



Protein-Joghurt-Bowl mit Schokolade



Persimmon-Orange-Hot Sauce



Protein Pfannbrot mit Käse



Beef Bulgogi



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Schoko-Haselnuss-Cake Bowl



Habanero Passion Fruit Hot Sauce



Pizzaschnecken
