

KOREANISCHER BBQ-BAUCHSPECK



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Zitronengraspuree 450g

ZUTATEN

10

- 2 dl Kimchi-Sauce
- 25 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspuree)
- 25 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette 20 g Chilisauce
- 1000 g Bauchspeck in Scheiben geschnitten
- 75 g Kimchi-Sauce
- 3 Packung Glasnudeln
- 10 Frühlingszwiebel in Ringen
- 75 g geröstete Zwiebeln
- 250 g Sojabohnensprossen
- grüne Salatblätter

ZUBEREITUNG

Die Bauchspeckscheiben mit Zitronengras, Ingwer und Kimchi-Sauce marinieren. Einen halben Tag einwirken lassen. Den Grill erhitzen, eine Pfanne Wasser zum Kochen bringen und die Glasnudeln darin ca. 4 Minuten einweichen lassen. Kalt abspülen und abtropfen lassen. Marinaden-Flüssigkeit, Limettenschale und Saft mit der Chilisauce mischen. Die Fleischscheiben grillen und mit den Glasnudeln, Salat, Sauce, Bohnensprossen und Kimchi servieren. Ein paar Röstzwiebeln und Frühlingszwiebelringe darüber streuen.