

Sojabohnensprossen - Namul



Foto: Luzia Ellert

Zubereitung:

Für das **Namul** die Sojabohnensprossen blanchieren (kurz überbrühen) und kalt abschrecken. Mit den restlichen Zutaten vermengen und gut durchmischen.

Das fertige Namul in kleine Schüsseln geben und servieren.

Tipp:

Ein wunderbares **Sojabohnensprossen - Namul Rezept!**

Empfohlene Beilagen:

Reis



Quelle:

Die Asiatische Küche
KIM & Christoph Wagner

Kochdauer: 30 bis 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Hauptspeise, Beilage

Region: Korea

Eigenschaften: vegetarisch

Zutaten:

- 150 g Sojabohnensprossen
- 1 TL Sesamöl
- 1 Zehe Knoblauch (klein gehackt)
- Salz
- 1 TL Apfelessig
- 1 Schote Chilli (rot)
- 1 Schote Chilli (grün)