

Eat, letters and deco

SCHNELLES KIMCHI

Für 4-5 Personen

♥ Begleitung / zum Vorbereiten / ganz einfach

Zubereitungszeit: 30 min

Ziehen und ruhen lassen: 40 min

Zutaten:

150 gr Salatgurke, mit Sparschäler
in feine Streifen

150 Rettich lang, mit Sparschäler in feine Streifen

1 EL Salz, zum Entwässern

2 EL Sojasauce

1 EL Zucker

1/5 - 1 EL Cayenne-Pfefferflocken

1,5 dl Wasser



Zubereitung:

1. Das gerüstete Gemüse mit dem Salz zusammen in eine Schüssel geben und 30 min ziehen lassen. Danach das Gemüse gut ausdrücken und in ein Weckglas geben.
2. Alle anderen Zutaten begeben und gut vermischen. Bis zum Genuss 10 min stehen lassen.
3. Servieren; Das Kimchi zusammen mit dem Lachs-Cewiche auftischen. (siehe separates Rezept)

Das schnelle Kimchi lässt sich 2 Tage im Kühlschrank gelagert aufbewahren. Es passt auch zum Apéro, als Begleitung zu Weichkäse oder zum Raclette.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Pelinda K.