

Drillinge auf Koreanisch

heute noch mit Rosenkohl gepimpt. Die kleinen Kohlköpfe waren noch über und mussten irgendwie verbraucht werden. Hat man dann auch kaum herausgeschmeckt. Der geröstete schwarze Sesam gab noch einen extra Kick.

Die Ringe der Frühlingszwiebel waren dann eher für die Farbe, hatten gegen die Aromen kaum eine Chance. Eigentlich als Beilage gedacht, kam heute aber mal Solo auf den Tisch.

Zutaten ohne Mengenangaben

Babykartoffeln oder Drillinge

neutrales Öl

Salz

Essig

geröstete schwarze Sesamkörner

Frühlingszwiebeln, in feine Ringe

Zutaten Soße

Sojasauce

Agavendicksaft

Knoblauchzehen, frisch gerieben

rote Paprikaflocken

Wasser

Salz

Pfeffer

Optional: Gochujang scharfe rote Pfefferpaste

<https://delvegan.food.blog/2024/01/07/drillinge-auf-koreanisch/>

Zubereitung

Alle Soßenzutaten in einer Schüssel gut vermischen. Die Kartoffeln mit Salz und Essig in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Zugedeckt bei mittlerer bis niedriger Hitze etwa 10–15 Minuten lang garen. Abgießen und beiseite stellen.

In einer passenden Pfanne bei mittlerer Hitze Öl erhitzen. Die Kartoffeln etwa 5 Min. unter wenden goldbraun braten. Das überschüssige Öl abgießen. Die Soße zugeben und unter rühren köcheln bis eine gleichmäßige, gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mit Sesam und Frühlingszwiebeln garnieren und sofort servieren.