



Koreanische Fleischbällchen

mit Reis und scharfem Karottensalat



30-40Min.



3-4 Personen

Die koreanische Küche ist vor allem für ihre Würze bekannt. Beliebte Geschmacksträger sind Sesamöl, Sojasauce und Knoblauch. Reis ist die Grundlage in vielen Gerichten, meist in Kombination mit Fleisch. All das findet sich heute auch auf deinem Teller wieder: würzige Hackbällchen mit einem leicht scharfen, marinierten Karottensalat und dazu mit Reissessig verfeinerter Reis.

