

# Koreanische Soße

*Dauer: 20 Minuten*

*Portionen: für ca. 200 ml*



*Lies bitte das komplette Rezept durch, bevor du beginnst!*

## Zutaten:

120 ml Sojasoße

1 EL Sesamöl

60 ml Reissessig (oder Apfelessig)

1-2 TL gemahlener Chiliflocken (oder  
Gochujang)

1 TL Zucker

½ Limette

2 Stangen Frühlingszwiebeln



Sesam enthält viele wichtige Nährstoffe wie gesunde Fette, Eiweiß, Ballaststoffe sowie Vitamine und Mineralstoffe, darunter Kalzium, Magnesium und Eisen. Diese Nährstoffe unterstützen starke Knochen, gesunde Muskeln und ein gutes Immunsystem.



## Zubereitung:

1. Die Limette und die Frühlingszwiebeln waschen.
2. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
3. Den Saft der Limette in einer Presse auspressen.
4. Sojasoße, Sesamöl, Reisessig (oder Apfelessig), Chiliflocken (oder Gochujang) und Zucker in einer Schüssel gut vermischen.
5. Die fein geschnittenen Frühlingszwiebeln und einen Spritzer Limette hinzufügen.
6. Die Soße ziehen lassen und zum Beispiel mit den koreanischen Mungbohnen Pfannkuchen und koreanischen Gurkensalat servieren.