

RAMEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○
ZUBEREITUNGSZEIT: 25 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
70 g Udon Nudel
600 ml Gemüsebrühe
2 EL Sesamöl geröstet
3 EL Sojasauce
1 ½ EL Miso Paste
3 EL Tahin (Sesammus)
1 Pak Choi
½ Frühlingszwiebel
100 g Karotten
20 g Erdnüsse geröstet
2 Knoblauchzehen
Ingwer frisch

ZUBEREITUNG:

1. Udon Nudeln nach Verpackungsanleitung kochen
2. Karotten in dünne Scheiben schneiden. Den Pak Choi in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden
3. Erdnüsse grob hacken. Knoblauch und Ingwer fein hacken und mit dem Sesamöl kurz anrösten
4. Mit Gemüsebrühe aufgießen
5. Miso Paste, Tahin und Sojasauce zugeben und zum Kochen bringen
6. Karotten und Pak Choi zugeben und ca. 3 min. mitköcheln, bis das Gemüse gar ist
7. In der Zeit die Pads anbraten und zu 1 cm große Stücken schneiden und den Ramen zugeben
8. Zuletzt die gekochten Nudeln, die geschnittenen Frühlingszwiebel und die Erdnüsse dazugeben

