



ZUTATEN (2 Personen)

- Ingwer, ca. 3 cm Stück
- 3 Lauchzwiebeln
- 3 EL Miso, GF
- 2 TL Sambal Oelek
- 1 EL Mirin, GF (optional)
- 1 EL Schweineschmalz
- 150 g Schweinehackfleisch
- 1 EL Sesamöl
- 700 ml Wasser
- 3 EL Sojasoße, GF
- 2 Prise Salz
- 2 EL Sesam Paste (Tahini)
- 2 Pck. KOMEKO Ramen**



ZUBEREITUNG

1. Ingwer schälen und fein würfeln. Die Lauchzwiebeln ca. 3 mm dünn schneiden.
2. In einer Schale Miso, Sambal Oelek und Mirin mischen.
3. In einem Wok oder einem Topf, Schweineschmalz erhitzen und das Schweinefleisch mit dem Ingwer anbraten.
4. Lauchzwiebel, Sesamöl und die Miso-Sambal Oelek-Mischung hinzufügen und weiter braten, bis das Fleisch durch ist. 4 EL von der Masse beiseitestellen, um diese später vor dem Servieren auf die Nudeln zu geben.
5. Das Wasser hinzufügen und kochen lassen. Sobald es kocht, den Schaum entfernen, Sojasoße und Salz hinzufügen. Weitere 5 Minuten kochen lassen.
6. Sesam Paste mit etwas heißer Suppe mischen, verrühren und zur Suppe hinzufügen. Alles gut verrühren.
7. Die KOMEKO Ramen in 1-1,5 Liter kochendes Salzwasser geben, 2 Minuten köcheln lassen, abtropfen und in 2 Suppenschlüsseln geben.
8. Die Suppe darüber gießen und das beiseitegestellte Hackfleisch darauf verteilen (2 EL pro Person).

Unser Tipp:

Die Tan-Tan Ramen Suppe schmeckt auch sehr gut mit gekochtem Gemüse wie Pak Choi und Shiitake Pilzen.

