

PASTAGENUSS

Erdnuss-Ramen Bowl



KOMEKO



ZUTATEN (2 Personen)

- etwa frischer Ingwer
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 EL Öl (Sesam, Erdnuss oder neutral)
 - 1-2 EL **Sojasauce, glutenfrei** *
 - 1 EL Rohrohrzucker
 - 1 EL **Miso-Paste, glutenfrei** *
 - 1/2 TL Currypaste
 - 2 EL Erdnussmus
 - 1 Liter Gemüsebrühe (oder japanische Brühe, Dashi)
 - 2 Pck. KOMEKO Ramen** *
 - 2 Stk. Eier
 - 100 g Zuckerschoten
 - 1 Pak Choi
 - 1 Mohrrübe
 - 125 g braune Champignons (oder Steinpilze)
- *erhältlich im **KOMEKO Online Shop**



ZUBEREITUNG

1. Ingwer und Knoblauch schälen und hacken. Das Öl in einem großen Topf oder Wok erhitzen. Ingwer und Knoblauch darin anrösten.
2. Mit Sojasauce ablöschen. Zucker, Miso-Paste, Currypaste und Erdnussmus einrühren, alles mit der Brühe aufgießen und ca. 20 min. köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit das Gemüse waschen und putzen. Zuckerschoten und Pak Choi in Streifen schneiden. Mohrrübe schälen und mit Champignons in dünne Scheiben schneiden.
4. Eier ca. 4-5 min. wachsw weich kochen (Zeit je nach Größe), mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und beiseitestellen.
5. Gemüse ca. 3 min. in der Brühe köcheln lassen.
6. KOMEKO Ramen in 1-1,5 Liter kochendes Salzwasser geben, 2 min. köcheln lassen, abtropfen und in 2 Suppen-schlüsseln geben.
7. Mit Brühe und Gemüse aufgießen. Eier halbieren, auf der Suppe anrichten und genießen!

Unsere Tipps:

Für eine frische Note, kannst du die Suppe mit etwas Limettensaft abschmecken. Wenn du eine japanische Brühe "Dashi" verwendest, kannst du 1 EL Sojasauce mehr in die Suppe geben.



glutenfrei



www.komeko.de

