

PASTAGENUSS

Kimchi-Ramenbowl



KOMEKO



ZUTATEN (2 Personen)

- 1 TL Öl
- 180 g Pilze, in Scheiben geschnitten
- 200 g Tofu, geräuchert
- 1 EL Miso-Paste
- 1 TL Ahornsirup
- 60 ml Kimchi-Saft aus dem Glas
- 1 TL Chilipulver
- 600 ml Gemüsebrühe
- 2 Pck. KOMEKO Ramen**
- ½ Stk. geraspelte Möhren
- 75 g Kimchi
- 60g Wakame



ZUBEREITUNG

1. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze sowie den Tofu hinzufügen. Anschließend unter häufigem Rühren etwa 8 Minuten lang angebraten.
2. In einer kleinen Schüssel Miso-Paste, Ahornsirup, Kimchi-Saft und Chilipulver vermischen. Mit einem Schneebesen durchrühren, um das Miso aufzulösen.
3. Die Brühe in einen mittelgroßen Topf geben und zum Kochen bringen. Anschließend zur Miso-Mischung hinzugeben.
4. Die KOMEKO Ramen in die Miso-Mischung geben und 2 Minuten kochen.
5. Die Schüsseln mit der Ramen-Mischung füllen und mit den gebratenen Pilzen, geraspelten Karotten, Kimchi und Wakame garnieren. Zum Schluss die Pilze und den Tofu hinzugeben. (Weitere optionale Zutaten wie glutenfreie Sojasauce und Sesam können hinzugefügt werden.)



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

