

Spicy Ramen mit Shiitake und Ingwer

25–30 Min

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebel abspülen und in feine Ringe schneiden. Die grünen Ringe für die Garnitur beiseitelegen. Erdnüsse grob hacken, Koriander abspülen und abzupfen, Chilischote entkernen und fein hacken.
2. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und Knoblauch, Ingwer und die weißen Frühlingszwiebelringe kurz anrösten. Anschließend die Currypaste hinzufügen, für eine Minute mitbraten, dann mit dem Wasser aufgießen.
3. Shiitake Pilze in mundgerechte Stücke schneiden und hinzufügen. Mit Kokosmilch aufgießen und die Ramen-Nudeln dazugeben. Die Nudeln je nach Packungsanleitung mitkochen bis sie gar sind.
4. Die fertige Suppe mit Sojasauce und Umami Gewürz abschmecken. In Schalen anrichten und mit den grünen Frühlingszwiebelringen, der frischen Chili, den Sojasprossen, Korianderblättern, gehackten Erdnüssen und dunklem Sesam garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

250 g	Japanische Ramen-Nudeln
500 ml	Kokosmilch
150 g	Shiitake Pilze
100 g	Sojasprossen
1 Stk.	Frühlingszwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Chilischote frisch
20 g	Currypaste gelb
800 ml	Wasser
40 g	Erdnüsse
20 ml	Sojasauce
20 g	Frischer Koriander
	Öl zum Anbraten
1 EL	Umami
1 TL	Bio Ingwer gemahlen
	Schwarzer Sesam zum Bestreuen