



# Spicy Ramen mit Shiitake und Ingwer

🕒 25–30 Min   

## Zubereitung

### Zutaten 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 TL   | ♦ Ingwer gemahlen             |
|        | Schwarzer Sesam zum Bestreuen |

- 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 abschmecken. In Schalen anrichten und mit den grünen Frühlingszwiebelringen, der frischen Chili, den Sojasprossen, Korianderblättern, gehackten Erdnüssen und dunklem Sesam garnieren.

