



Veggie Ramen

🕒 35–40 Min   

Zubereitung

- 1 Knoblauchgranulat mit 2 EL Wasser verrühren und 1 Minute quellen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch, Ingwer und Kurkuma darin 1 Minute anrösten.
- 2 Misopaste, Erdnussbutter, Tahini und Umami Gewürz einrühren, kurz erhitzen, dann Wasser und Sojasauce zugeben. Aufkochen und zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen.
- 3 Eier weich kochen (6–7 Minuten), abschrecken, schälen und halbieren. Nudeln nach Packungsanweisung kochen und abgießen.
- 4 Sesamöl erhitzen, Pilze 4–5 Minuten braten, dann herausnehmen. Spinat kurz zusammenfallen lassen.
- 5 Nudeln in Schüsseln verteilen, Brühe angießen und mit Pilzen, Eiern, Mais und Spinat toppen. Mit Sesam bestreuen und servieren.

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Brühe

1 EL	Sesamöl
2 TL	♦ Knoblauch granuliert
1 TL	♦ Ingwer gemahlen
0.25 TL	♦ Curkuma gemahlen
1 EL	Misopaste
1 TL	Erdnussbutter
0.5 TL	Tahini
1 EL	Sojasauce
500 ml	Wasser
1 EL	♦ Umami

Für die Ramen-Nudeln

2	Eier
200 g	Ramen-Nudeln (oder andere dünne Nudeln)
1 EL	Sesamöl
100 g	Shiitakepilze, in Scheiben
80 g	Babyspinat
120 g	Zuckermals (Dose)
	Sesamsamen zum Bestreuen

