

Veggie Ramen

35–40 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Brühe

1 EL	Sesamöl
2 TL	Knoblauch granuliert
1 TL	Ingwer gemahlen
0.25 TL	Curcuma 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	Zuckermais (Dose)
	Sesamsamen zum Bestreuen

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.