



MISO-RAMEN-SUPPE MIT PAK CHOI UND EI (vegetarisch oder optional mit gebratenem Schweinebauch)



Zutaten für 4 Portionen

- 4 Port. Ramen-Nudeln
- 8 Tassen Wasser
- 4 Eier
- 2 Pak Choi (oder Spinat)
- 4 Frühlingszwiebeln
- 4 Scheiben Schweinebauch (optional)
- 4 EL Miso-Paste (weiß oder rot)
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Mirin (japan. Süßwein)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 St. Ingwer (ca. 2 cm)
- 1 EL Sesamöl
- Salz und Pfeffer
- Nori-Algenblätter, in Streifen geschnitten (optional)
- Gerösteter Sesam (optional)

Zubereitung

1 Eier: Eier in einem Topf mit kochendem Wasser kochen (wachsweich: 6-7 Minuten oder hart: 9-10 Minuten, je nach Geschmack). Eier abschrecken, schälen und halbieren. Den Pak Choi waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden.

2 Brühe: Das Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Knoblauch und Ingwer hinzufügen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, um die Aromen freizusetzen. Dann Miso-Paste, Sojasauce und Mirin einrühren. Die Brühe etwa 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Nudeln: Während die Brühe köchelt, die Ramen-Nudeln gemäß den Anweisungen auf der Verpackung kochen. Abgießen und beiseitestellen.

4 Suppe zusammenstellen: Die gekochten Nudeln in vier große Schalen geben. Die vorbereiteten Pak-Choi-Stücke gleichmäßig auf die Schalen verteilen. Die heiße Brühe über die Nudeln und das Gemüse gießen.

5 Servieren: Die halbierten Eier in die Suppe setzen. Optional den zuvor knusprig gebratenen Schweinebauch auf die Suppe legen. Mit Frühlingszwiebeln, Nori-Algenstreifen und optional mit geröstetem Sesam bestreuen.

6 Genießen: Die Miso-Ramensuppe heiß servieren und genießen!

Guten Appetit!



Knüh
CATERING

