

## RAMEN-SUPPE

Rezept für 4 Personen



Vegetarisch, Laktosefrei

**Nährwert / Portionen** 431 kcal

# ZUBEREITUNG

## Zutaten Tare (Sauce)

1 TL Ingwer, fein  
gerieben  
1 EL Sake  
1 EL Miso-Paste  
1 Liter Japanische Brühe -> [Rezept hier](#)

## Zutaten Topping

20 g roter Rettich  
2 EL Reisessig  
1 TL Zucker  
Salz und Pfeffer

## Zutaten Einlage

200 g Bio-Tofu  
3 EL Sojasauce  
1 kleine rote Chili  
1–2 mittelgrosse Rüebli  
80 g Chinakohl  
2 Eier  
1 Pak Choi, geviertelt  
240 g Ramen-Nudeln  
120 g Süssmais, tiefgekühlt oder frisch  
80 g Shiitake, geviertelt  
2 Frühlingszwiebeln,  
in Ringe geschnitten

## Zubereitung Tare (Sauce)

Alle Zutaten für die Tare mischen, aufkochen und beiseitestellen.

## Zubereitung Topping

Den Rettich raffeln und mit den restlichen Zutaten mischen und zur Seite stellen.

## Zubereitung Einlage

Den Tofu in Würfel schneiden und mit einigen gehackten Chilistücken marinieren.  
Die Eier 6–8 Minuten kochen, kalt abschrecken und schälen.  
Die Rüebli und den Chinakohl in feine Streifen schneiden, den Pak Choi in  
Salzwasser kurz blanchieren und sofort kalt abschrecken. Tofu in einer  
beschichteten Pfanne goldbraun braten. Die Nudeln nach Packungsangabe  
in Salzwasser garen. Das Gemüse und die Nudeln in eine Schüssel geben.  
Mit der kochenden Gemüsebrühe aufgiessen, mit dem Tofu,  
einem Ei und etwas Frühlingszwiebeln garnieren.