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
(alt. auch Gemüse-Bouillon mit Sojasauce und Ingwer)

Zubereitung Tare (Sauce)

Alle Zutaten für die Tare mischen, aufkochen und beiseitestellen.

Zutaten Topping

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

Zubereitung Topping

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

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 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.