Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Erdnussbutter Miso Hähnchen Ramen

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Für das Hähnchen:

2 kleine Hähnchenbrüste

2 Esslöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

Etwas Lien Ying Erdnuss Öl

Für die Brühe:

1 Packung Lien Ying Protein Ramen Nudeln

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Teelöffel Ingwer, gerieben

300 ml Kokosmilch

400 ml Jürgen Langbein Geflügel-Fond Bio

1 Esslöffel Nick Peanutbutter creamy

2 Esslöffel Lien Ying Miso Paste

1 Esslöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Teelöffel Limettensaft

Toppings:

1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

1 Pak Choi

Etwas Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

2 Teelöffel Lien Ying Crispy Chili in Öl

2 Ramen Eier

Erdnussbutter Miso Hähnchen Ramen

1.

Hähnchen mit Sesamöl und Sojasauce marinieren und 15 min. ziehen lassen. Dann in einem Topf in Öl scharf anbraten, bis es durch ist. Kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden.

Knoblauch und Ingwer im gleichen Topf kurz anbraten. Kokosmilch und Geflügelfond hinzufügen. Erdnussbutter einrühren. 5 min. leicht köcheln lassen.

Herd ausschalten. Miso-Paste in einer kleinen Schüssel mit 2–3 EL heißer Brühe glatt rühren. Diese Mischung nun in die Brühe einrühren. Mit Sojasauce und Limette (und ggf. auch Chiliöl) abschmecken.

Die Ramen Nudeln separat nach Packungsanleitung kochen. Den Pak Choi kurz blanchieren.

Nudeln in Schüsseln verteilen und die Brühe darüber geben. Mit Hähnchen, halbierten Eiern, Crispy Chili in Öl

und weiteren Toppings anrichten.