

Vegane Curry Ramen Suppe

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Portionen

Für die Brühe:

1 Esslöffel Lien Ying Erdnuss Öl

1 Zwiebel, fein gewürfelt

3 Knoblauchzehen, gehackt

1 Stück(e) Ingwer, gerieben (etwa 2 cm)

1 Dose Lien Ying Kokosmilch mit roter Curry-Paste

700 ml Jürgen Langbein Gemüse-Fond

1 Esslöffel Lien Ying Bio Shoyu Sojasauce

1 Teelöffel Nick Maple Syrup

1 Teelöffel Nick Peanutbutter creamy

Einlagen:

2 Packung Lien Ying Ramen vorgekocht

200 g fester Tofu, gewürfelt

150 g Champignons, in Scheiben

2 Handvoll Blattspinat

Toppings:

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

Frischer Koriander

Lien Ying Crispy Chili in Öl

Limettenspalten

vegane Curry Ramen Suppe

1.

Tofu trocken drücken, mit etwas Öl in einer Pfanne 6–8 min. goldbraun anbraten. Leicht salzen und beiseitestellen.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel 3–4 min. glasig braten. Knoblauch und Ingwer kurz mitbraten.

Kokosmilch mit roter Currypaste und Gemüse Fond angießen. Sojasauce, Ahornsirup und Erdnussbutter einrühren. 10 min. sanft köcheln lassen.

Champignons hinzugeben und 5 min. kochen. Spinat erst in den letzten 1–2 min. unterheben.

Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung separat garen und abgießen.

Nudeln in Schalen verteilen, mit der heißen Curry-Kokos-Brühe übergießen, Tofu darauf geben und mit Frühlingszwiebeln, Sesam, Koriander und Chili in Öl toppen.