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



Knoblauch Shoyu Ramen mit Dumplings

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Portionen

Für die Brühe:

1 Glas Lien Ying Ramen Suppenbasis Shoyu Style

400 ml Wasser

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Esslöffel neutrales Öl (z.B. Rapsöl)

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Stück(e) Ingwer (ca. 2 cm), fein gehackt

1 Teelöffel Lien Ying Mirin

Einlagen:

1 Packung Lien Ying Ramen vorgekocht

8 Stück(e) Gyoza/ Dumplings

2 Ramen Eier

1 Frühlingszwiebel, in feinen Ringen

1 Pak Choi

1 Blatt Lien Ying Nori Blätter 7 Stück

Nach Belieben Lien Ying Ramen Veggie-Topping

1 Teelöffel Lien Ying Crispy Chili in Öl

Knoblauch Shoyu Ramen mit Dumplings

1.

Neutrales Öl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Knoblauch und Ingwer langsam 3–5 min. goldgelb anschwitzen. Nicht dunkel werden lassen, sonst wird der Knoblauch bitter. Zum Schluss Sesamöl dazugeben.

Die Shoyu-Basis und das Wasser zum Knoblauchöl geben. Nach Wunsch mit etwas Mirin abschmecken. Nur erhitzen und leicht köcheln lassen.

Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Pak Choi im Nudelwasser blanchieren.

Gyoza entweder klassisch in der Pfanne mit etwas Öl anbraten, dann 2–3 EL Wasser dazugeben und zugedeckt dämpfen, damit sie knusprig werden. Oder direkt in der Brühe oder separat kochen.

In zwei Schüsseln die Ramen-Nudeln geben. Heiße Knoblauch Shoyu-Brühe darübergießen. Dumplings daraufsetzen. Halbierte Eier, Pak Choi, Frühlingszwiebeln und Nori (in Streifen geschnitten) hinzufügen.Mit etwas Ramen Topping und Crispy Chili in Öl toppen.