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



# Matcha Ramen

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 2 Portionen

## Matcha Ramen

1 Glas Lien Ying Ramen Suppenbasis Matcha Style

1 Packung Lien Ying Ramen vorgekocht

1 Stück(e) Hähnchenbrust

Nach Belieben Salz & Pfeffer

2 Teelöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Stück(e) Frühlingszwiebel

1 Stück(e) Karotte (klein)

1 Stück(e) Pak Choi (klein)

1 Teelöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Nach Belieben Lien Ying Crispy Chili in Öl

1 Stück(e) Lien Ying Nori Blätter 7 Stück

## Matcha Ramen

1.

Hähnchenbrust trocken tupfen und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Sojasauce einreiben.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenbrust bei mittlerer Hitze von beiden Seiten kräftig anbraten.

Anschließend Hitze reduzieren und die Brust unter gelegentlichem Wenden fertig garen, bis sie innen vollständig durchgegart ist. Danach 5 min. ruhen lassen und erst dann schräg in dünne Scheiben schneiden.

Karotte in dünne Streifen schneiden. Pak Choi grob zerteilen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Die Matcha-Ramenbasis in einem Topf nach Packungsanleitung zubereiten. Karotte und Pak Choi darin etwa 2–3 min. garen.

Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung kochen und auf zwei große Schalen verteilen.

Die heiße Matcha-Brühe mit dem Pak Choi und den Karotten über die Nudeln geben. Die aufgeschnittene Hähnchenbrust fächerförmig darauflegen. Frühlingszwiebeln und Sesam dazugeben.

Das Nori-Blatt in kleinere Stücke schneiden und auf die Ramen geben. Zum Schlussr nach Geschmack Chiliöl darüberträufeln.