



Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

einfache Shoyu Ramen

einfache Shoyu Ramen

1 Glas Lien Ying Ramen Suppenbasis Shoyu Style

180 g Lien Ying Ramen Nudeln

2 Ramen Eier

1 Blatt Lien Ying Nori Blätter 7 Stück

2 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten

Etwas Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

1 Pak Choi

Etwas Lien Ying Crispy Chili in Öl

1 Block Tofu, gewürfelt

einfache Shoyu Ramen

1.

Die Ramen Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Nach dem Kochen abtropfen lassen und bereitstellen. In dem Wasser die Pak Choi Blätter für 1-2 min. blanchieren und dann herausnehmen. Ggf. Tofu in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Die Ramen Suppenbasis in einen Topf geben und die gleiche Menge Wasser hinzufügen. Die Mischung erwärmen und gelegentlich umrühren.

Die gekochten Ramen-Nudeln auf zwei Schalen verteilen. Die heiße Suppenbasis über die Nudeln gießen.

Mit den Toppings Pak Choi, Frühlingszwiebeln, Tofu, in Quadrate geschnittenes Nori-Blatt und gerösteten Sesamsamen toppen.

Nach Belieben Chili-Öl hinzufügen und die marinierten Ramen-Eier halbieren und auf die Ramen legen. Die Shoyu Ramen sofort genießen!