



Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

einfache Miso Ramen

einfache Miso Ramen

1 Glas Lien Ying Ramen Suppenbasis Miso Style

1 Handvoll Lien Ying Mu Err-Pilze getrocknet

1 Stück(e) Lien Ying Thai-Chillies in Lake feurig-scharf

90 g Lien Ying Ramen Nudeln

1 Handvoll Babyspinat

50 g Mungbohnenkeimlinge

1 Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten

70 g Mais (aus der Dose), abgetropft

2 Teelöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

1 Blatt Lien Ying Nori Blätter 7 Stück

2 Ramen Eier (optional, wenn nicht vegan)

einfache Miso Ramen

1.

Optional die getrockneten Mu-Err-Pilze in einer Schüssel mit heißem Wasser 20 min. einweichen. Anschließend abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Die Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung kochen.
Abgießen und beiseitestellen.

Die Ramen Suppenbasis in einen Topf geben und die gleiche Menge Wasser hinzufügen. Die eingeweichten Mu-Err-Pilze und gehackte Thai-Chilli hinzufügen. Die Mischung erwärmen und gelegentlich umrühren.

Den Babyspinat in die heiße Brühe geben (ca. 1 min.).

Die gekochten Nudeln auf zwei Schüsseln verteilen. Die heiße Brühe mit den Mu-Err-Pilzen, der Chilli und dem Spinat darüber gießen. Mit Mais, Mungbohnenkeimlingen, Frühlingszwiebeln und in kleine Streifen geschnittenen Nori Blättern garnieren.

Optional die Ramen-Eier halbieren und hinzufügen. Mit geröstetem Sesam bestreuen. Sofort servieren und genießen!