



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Meal Prep: Ramen-Suppe

Meal Prep: Ramen-Suppe

0.5 Karotte

2 Blätter Pak Choi oder Weißkohl

1 Handvoll Lien Ying Shiitake Pilze in Lake

1 Frühlingszwiebel

50 g Räuchertofu

1 Teelöffel Lien Ying Ramen Bouillon

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Teelöffel Lien Ying Chili Knoblauch Paste

80 g Lien Ying Mie Nudeln

Meal Prep: Ramen-Suppe

1.

Karotten schälen und in feine Stifte schneiden. Pak Choi (oder Weißkohl) und Shiitake-Pilze in Streifen schneiden. Ebenso die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Den Räuchertofu klein würfeln.

Für die Würze Ramen Bouillon, Sojasauce, Sesamöl und ggf. Chili-Knoblauch Paste in einem Glas vermengen.

Darüber Karotten, Pak Choi (oder Weißkohl), Räuchertofu, Pilze und Frühlingszwiebel schichten. Die Mie-Nudel ebenfalls in das Glas geben.

Das Glas bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen. Für die fertige Suppe dann nur noch mit ca. 400 ml kochendem Wasser aufgießen und 5 min. ziehen lassen. Einmal gut umrühren und genießen!