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



Tantanmen Ramen

Tantanmen Ramen

250 ml Jürgen Langbein Geflügel-Fond

170 ml Sojamilch

1 Stück(e) Pak Choi, alternativ Chinakohl

80 g Lien Ying Ramen Nudeln

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 1 Personen

Für die Suppenbasis:

1 Esslöffel Nick Peanutbutter creamy

1 Esslöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

0.5 Esslöffel Lien Ying Reis Essig

0.5 Esslöffel Lien Ying Crispy Chili in Öl

Für das Topping:

Nach Belieben Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Nach Belieben Frühlingszwiebeln

Nach Belieben Lien Ying Crispy Chili in Öl

1 Ramen Ei

Für das Fleisch:

100 g Schweinehackfleisch, alternativ gemischtes

1 kleines Stück Ingwer

2 Knoblauchzehen

1 Esslöffel Lien Ying Sambal Oelek Würzpaste

1 Esslöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

Etwas Öl

Tantanmen Ramen

1.

Für die Suppenbasis in einer Schüssel Erdnussbutter oder Sesampaste mit der Sojasauce, Reisessig und Chiliöl gut vermischen.

Schweinehack in etwas Pflanzenöl anbraten und geriebenen Ingwer, geriebenen Knoblauch, Sambal Oelek und Sojasauce dazugeben. Gut mischen. Hackfleisch durchbraten und zur Seite stellen.

Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Pak Choi (oder Chinakohl) kurz in dem Nudelwasser blanchieren und dann herausnehmen.

Den Geflügel Fond in einem Topf erwärmen und die Sojamilch dazugeben. Gut mischen und weiter erwärmen. Darauf achten, dass es nicht kocht.

Zur Suppenbasis etwas von dem Fond und der Milch geben und alles gut verrühren. Dann den Rest dazugeben. Die fertig gekochten Nudeln in die Suppe geben und mit dem Hackfleisch und dem Pak Choi toppen. Optional mit Frühlingszwiebeln, Sesam, Ramen-Ei und Chiliöl garnieren.