

Ramensuppe



Zutaten:

Suppe
3 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (frisch, 5 cm)
0,5 Bund Frühlingszwiebeln
3 El Sesamöl
3 El Sojasauce
1 EL Erdnussbutter
1 l Gemüsesuppe
1 El Chili-Öl
Einlage
4 Eier
2 Pak choi (klein)
4 Stk. Frühlingszwiebeln
150 g Mais
100 g Pilze (Shitake)
1 Päckchen Ramen-Nudeln
(ca. 50 g pro Person)

Zubereitung

Für die Einlage: Eier ca. 6 Minuten wachsweich kochen und beiseitestellen. Pak Choi waschen, halbieren und längs in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Mais in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Champignons vierteln oder in Scheiben schneiden, Buchenpilze zerteilen.
Für die Suppe: Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Anschließend Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch, Ingwer und Frühlingszwiebeln darin anschwitzen. Nach etwa 2 Minuten mit Sojasauce ablöschen und kurz mit anrösten. Zum Schluss mit 1,5 l Gemüsebrühe aufgießen, Pilze dazugeben und köcheln lassen. In der Zwischenzeit Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Wasser bissfest garen. Nachdem die Suppe ca. 5 Minuten kochen konnte, Pak Choi, Mais und Frühlingszwiebeln in die Suppe geben und ca. 2 Minuten darin ziehen lassen. Anrichten: Nudeln in Schalen geben, Suppe gleichmäßig darauf verteilen, zum Schluss Eier halbieren, auf die Suppe geben, mit Chiliöl beträufeln und servieren.

Suppen