

Instant Ramen fancy von Livia Hefti

Mengen für 10 Personen

1.0 g Reisnudeln	1 Pack Instant Noodles pro Person
10 Stück Eier	hartgekocht
150 g Frühlingszwiebeln	ca. 4-5 Stück
200 g Frische Champignons	
350 g Rüeblen	fein geschnitten (Sparschäler)
3 dl Sojasauce	
1.0 dl Sesamöl	
30 g Sesamsamen	
50 g Erdnüsse (gesalzen)	
1.0 g Chilischoten	Chiliflocken

Eier

Wasser aufkochen, Eier und ein Schuss Essig hinzufügen, hartkochen. Falls Zeit da ist, bereits schälen

Champignons

Champignons schneiden und in der Pfanne mit etwas Sesamöl anbraten. Mit Sojasauce ablöschen

Frühlingszwiebeln

Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden/klein hacken.

Gemüse (Restenverwertung)

Alffälliges Gemüse inkl. Rüeblen anbraten (im gleichen Wok wie die Pilze) und mit Sojasauce ablöschen.

Restliche Toppings

Bereitstellen