



Ramen

von André Marty

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Rüebli
150 g Sojasprossen
350 g Broccoli
20 g Koriander
500 g Tofu
100 g Tahina
300 g Chinakohl
50 g Sesamsamen
200 g Frische Champignons
450 g Reismudeln
1.5 dl Sojasauce
3.0 cl Sesamöl
3.0 cl Öl
4.0 Liter Bouillon (flüssig)
1.5 dl Balsamico-Essig

1. Tofu in mundgerechte Stücke schneiden und in Sojasauce einlegen. 2. Rüebli, Broccoli waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. 3. Rüebli, Broccoli und Nudeln in Pfanne geben, Nudeln nach Packungsbeilage kochen. 4. Tahin, Balsamico, Sojasauce und Sesamöl in Schüssel mischen. 5. Sojasprossen waschen, Chinakohl waschen und schneiden, Champignons schneiden und beiseite stellen. 6. Bouillon mit Sprossen, Chinakohl und Champignons aufkochen. 7. Tofu scharf anbraten. 8. Sauce aus Tahin, Balsamico, Sojasauce und Sesamöl zu Bouillon geben. 9. Alles in einem grossen Topf servieren