

Ramen

von Colibri

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Chillipulver

500 g Mais
300 g Frühlingszwiebeln
1.0 kg Tofu
800 g Reismudeln
500 g Frische Champignons
8.0 Stück Knoblauchzehen
100 g Ingwer
1.0 cl Sesamöl
2 dl Sojasauce
300 g Lauch
300 g Zwiebel
500 g Rübli

1. Bouillon zubereiten
2. Knoblauch, Ingwer, Chilipulver und Zwiebeln in Sesamöl anrösten
3. Knoblauch, Ingwer, Chilipulver und Zwiebeln mit Öl in Bouillon gessen
3. Karotten, Lauch, Tofu und Zwiebelteil der Frühlingszwiebeln im Bouillon kochen, Sojasauce dazumischen
4. Reismudeln in Wasser kochen
5. Reismudeln, Mais, Champignons in das Ramen dazugeben
6. Ramen anrichten und mit dem grünen Stil der Frühlingszwiebeln und Nori dekorieren