

Ramen

von Colibri

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Chillipulver

750 g Mais
450 g Frühlingszwiebeln
1.5 kg Tofu
1.2 kg Reismudeln
750 g Frische Champignons
12 Stück Knoblauchzehen
150 g Ingwer
1.5 cl Sesamöl
3 dl Sojasauce
450 g Lauch
450 g Zwiebel
750 g Rüebli

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