

Ramen

von Colibri

Mengen für 23 Personen

Gewürze: Chillipulver

1.15 kg Mais
690 g Frühlingszwiebeln
2.3 kg Tofu
1.84 kg Reismudeln
1.15 kg Frische Champignons
18.4 Stück Knoblauchzehen
230 g Ingwer
2.3 cl Sesamöl
4.6 dl Sojasauce
690 g Lauch
690 g Zwiebel
1.15 kg 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