

# Thai Erdnuss Ramen

von Melvin Johner

Mengen für 10 Personen

Suppe

Öl in einer Pfanne erwärmen. Knoblauch, Ingwer und Currypaste andämpfen. Bouillon, Kokosmilch, Erdnussbutter und Sojasauce begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln. Rüeblü und Pak Choi begeben, ca. 5 Min. köcheln.

Tofu

Tofu in einen tiefen Teller geben, mit dem Maizena mischen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Hitze reduzieren, Tofu unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. goldbraun braten. Sojasauce und Agavensirup verrühren, begeben, mischen, Pfanne von der Platte nehmen.

Ramen-Nudeln

Ramen-Nudeln im siedenden Salzwasser ca. 4 Min. kochen, abtropfen.

Anrichten

Ramen-Nudeln und Tofu in Schalen geben, Suppe darüber giessen, Erdnüsse darüber streuen.

4.5 cl Erdnussöl	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
50 g Ingwer	fein gerieben
200 g Currypaste	Massamam Currypaste
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	
1.3 Liter Kokosmilch	
250 g Erdnussbutter	
8 cl Sojasauce	
4.0 Stück Rüeblü	in feinen Steifen
1.0 kg Chinakohl	Pak Choi
650 g Tofu	
6.0 g Maisstärke/Maizena	
6 cl Erdnussöl	
8 cl Sojasauce	
4.5 cl Ahornsirup	Agavensirup
650 g Nudeln	Ramen Nudeln
150 g Erdnüsse ungesalzen	