

# Thai Erdnuss Ramen

von Melvin Johner

Mengen für 8 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.

3.6 cl Erdnussöl	
4.0 Stück Knoblauchzehen	
40 g Ingwer	fein gerieben
160 g Currypaste	Massamam Currypaste
1.6 Liter Bouillon (flüssig)	
1.04 Liter Kokosmilch	
200 g Erdnussbutter	
6.4 cl Sojasauce	
3.2 Stück Rüeblü	in feinen Steifen
800 g Chinakohl	Pak Choi
520 g Tofu	
4.8 g Maisstärke/Maizena	
4.8 cl Erdnussöl	
6.4 cl Sojasauce	
3.6 cl Ahornsirup	Agavensirup
520 g Nudeln	Ramen Nudeln
120 g Erdnüsse ungesalzen	