



Vegetarische Ramen mit Tofu

von Tobias Seefeld

Mengen für 10 Personen

10 Stück Eier	Eier ca. 6 Minuten wachweich kochen und beiseitestellen. Möchten Sie das Rezept vegan zubereiten, lassen Sie diesen Schritt aus
500 g Chinakohl	ca. 5 stk. a 10 personen 1 stk = 100g Pak Choi waschen, vierteln oder klein Schneiden. In einer grossen bratpfanne öl erhitzen und Knoblauch und etwa Inger hineingeben. Pakchoi hinzugeben und anbraten mit etwas sojasaucade und Ahornsirup/ oder Agavedicksaft ablöschen. Allenfalls auch noch wasser hinzugeben.
5 cl Ahornsirup	
500 g Pilze	Champignons vierteln oder in Scheiben schneiden
50 g Chilischoten	2-3 für die die es gerne scharf mögen
8.0 Stück Knoblauchzehen	Für die Suppe Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
100 g Ingwer	Ingwer schälen und fein schneiden.
200 g Frühlingszwiebeln	Für die Suppe Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
1.2 dl Sesamöl	
1.2 dl Sojasauce	
4.0 Liter Bouillon (flüssig)	
1.0 kg Nudeln	Ramen-Nudeln (ca. 100g pro Person)
500 g Tofu	50g pro Person