



Ramen mit Chili-Gemüse

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1,2 L	Gemüsebrühe	2 EL	Miso-Paste
2	Süßkartoffeln (ca. 400g)	1	Paprikaschoten (rot & gelb)
2 TL	Chilisoße (Sriracha)	4 EL	Sesamöl
2 TL	Honig	1	Limette (Saft)
500 g	Ramen-Nudeln	2	Frühlingszwiebeln
1 Hdv.	Champignons	4	Eier
2 EL	Sesam		etwas Sojasoße

Zubereitung

Zubereitung

1. Süßkartoffeln und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Öl, Chilisoße, Limettensaft und Honig mischen und auf einem Blech im Ofen bei 180°C für ca. 20-25 Minuten garen.
2. Die Nudeln nach Packungsangabe kochen, abschrecken und auf 4 Schalen verteilen.
3. Die Eier "wachsweich" kochen, abschrecken und pellen.
4. Die Gemüsebrühe aufkochen und die Miso-Paste darin auflösen.
5. Die Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden.
6. Das Gemüse vom Blech nehmen und mit zu den Nudeln geben.
7. Pilze gegebenenfalls in Scheiben schneiden und kurz in der heißen Brühe ziehen lassen. Dann auf die Schalen verteilen.
8. Die Brühe aufgießen.
Die Eier halbieren und jeweils auf die Schüsseln verteilen.
Mit Frühlingszwiebeln und Sesam dekorieren.
Bei Bedarf mit etwas Sojasoße nachwürzen.