



Green Chicken Ramen mit Gemüse

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

1,2 L	Hühnerbrühe	600 g	Ramennudeln
60 g	frischer Ingwer	1	Zitrone
2	Baby Pak-Choi	2	große Karotten
2 Hdv.	Champignons	2	rote Chilis
2 EL	Koriandergrün	4	Eier
	etwas Sojasauce		etwas Sesam
	Spieße:	3	Hähnchenbrüste
125 ml	Teriyaki-Sauce	1 EL	Öl
	etwas Sesam	8	Holzspieße

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Hühnerbrühe leicht zum Köcheln bringen. Währenddessen das Gemüse putzen. Ingwer und Karotten schälen. Den Ingwer in feine Scheiben schneiden mit dem Zitronensaft in die Brühe geben.
2. Die Nudeln nach Packungsanweisung garen, abschrecken und danach auf 4 Schalen verteilen.
3. Die Eier „wachsweich“ kochen, abschrecken und pellen.
4. Die Karotten in dünne Stifte schneiden und mit den Blättern des Pak-Choi und den geschnittenen Champignons in die Brühe geben und 4-5 Minuten ziehen lassen. Dann aus der Brühe heben und in den Schalen anrichten.
5. Den Ingwer aus der Brühe sieben und diese mit etwas Sojasoße abschmecken. Dann in die Schalen geben.
6. Die Eier halbieren und auf die Schüsseln verteilen. Nach Geschmack mit etwas fein gehacktem Chili und Koriander oder Schnittlauch garnieren.

Zubereitung Hähnchen-Spieße

1. Holzspieße in Wasser einlegen. Hähnchen in kleine Stücke schneiden und auf die Spieße stecken.
2. Von beiden Seiten kurz scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Hitze reduzieren.
3. Spießchen mit Teriyaki-Soße bestreichen, wieder in die Pfanne geben und durch mehrmaliges Wenden und Bestreichen mit der Soße in der Pfanne fertig garen.
4. Mit etwas Sesam bestreuen und mit dem Ramen servieren.