



Rezept

Miso Ramen Suppe

Dieses einfache fast original Ramen Rezept wird dich ohne Mühe vom Gegenteil überzeugen!

30 Min

Aktive Zeit



30 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MISO RAMEN SUPPE

- 200 g Erbsen (gefroren)
- 200 g Spinat (gefroren) **Saison**
- 2 Portionen Ramen Noodles
- 250 g Champignons
- 20 g Sesam
- 1 Bund Petersilie glatt/gekraust
- 2 Eier
- 8 dl Gemüsebouillon
- 0.5 dl Sojasauce
- 2 EL Reisessig
- 1.5 EL Sesampaste
- 2 EL Weisse Misopaste
- 2 Prisen Cayenne Pfeffer
- 2 cm Frischer Ingwer
- 2 Knoblauchzehen

Und so wird's gemacht

1 von 1

- 1 Bouillon mit Sojasauce, Reisessig, Thaini, Misopaste, Cayennepfeffer, frischer Ingwer und Knoblauchzehen ca. 10 min. köcheln.
- 2 Gefrorenen Spinat und Erbsen hineingeben und weitere 5 Min. köcheln. Champignons und Ramen Noodles ganz am Ende hinzugeben und nochmals aufkochen.
- 3 Eier ca. 6 Min. kochen, schälen, halbieren.
- 4 Petersilie fein hacken, Eier, Petersilie und Sesam auf der Suppe verteilen und servieren.

Rezeptentwicklung und Foto: ↗ www.anaundnina.ch