



Ramen

Japanische Nudelsuppe



Zutaten

für 4 Personen

- 1 EL **Sesamöl**
- 1 **Schalotte**, in feinen Ringen
- 1 **Knoblauchzehe**, fein gehackt
- 100 g **Shiitake-Pilze**, in Streifen
- 1 grüner **Chili**, entkernt, fein gehackt
- 1 Stängel **Zitronengras**, Inneres fein gehackt

-
- 1 l **Gemüsebouillon**, heiss
 - 3 EL helle **Sojasauce**
 - 150 g **Ramen-Nudeln**
 - 100 g **Pak-Choi** oder Chinakohl, in feinen Streifen
 - 2 EL **Korianderblättchen**

Zubereitung

1. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte und alle Zutaten bis und mit Zitronengras ca. 3 Min. andämpfen.
2. Bouillon und Sojasauce dazugießen, aufkochen. Pak-Choi und Nudeln begeben, ca. 3 Min. knapp al dente kochen. In Suppenschalen verteilen, Koriander darüberstreuen.

Das Gute an einer Suppe ist, dass man alles hineingeben kann, was im Kühlschrank gerade noch übrig ist. Du kannst also prima Resten verwerten oder schon etwas älteres Gemüse aufbrauchen.

Falls du kein Fan von asiatischen Gerichten bist, wähle eine **Suppe aus dem Tiptopf S. 90 - 99**

