

Zubereitung

Ramen-Nudelsuppe



Nährwert pro Portion:

196 kcal

F 5 g

Kh 30 g

E 7 g



einfache Zubereitung



ca. 30Min.



4 Personen



vegetarisch

- 1 **Schalotte**, in feinen Ringen
- 1 **Knoblauchzehe**, fein gehackt
- 100 g **Shiitakepilze**, in Streifen
- 1 **grüner Chili**, entkernt, fein gehackt
- 1 Stängel **Zitronengras**, Inneres fein gehackt
- 1 l **Gemüsebouillon**, heiss
- 3 EL helle (light) **Sojasauce**
- 150 g **Ramen-Nudeln**
- 100 g **Pak-Choi** oder Chinakohl, in feinen Streifen
- 2 EL **Korianderblättchen**

Und so wirds gemacht:

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