



RAMEN-CARBONARA

30 MIN.
AKTIV

30 MIN.
GESAMT

506 KCAL
PRO PERSON

ⓘ Fett: 21 g, Kohlenhydrate: 54 g, Eiweiss: 24 g pro Person

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

Ramen

250 g Ramen-Nudeln
Salzwasser, siedend

Speck

80 g Bratspeck, in feinen Streifen
250 g Rüebli, in feinen Streifen
2 Bundzwiebeln mit dem Grün, in feinen Ringen

Carbonara

2 EL Sojasauce
2 frische Eier
2 frische Eigelbe
80 g geriebener Parmesan

UND SO WIRD'S GEMACHT

Ramen

Ramen-Nudeln in siedendem Wasser ca. 3 Min. knapp al dente kochen, ca. 2 dl Kochwasser beiseitestellen, Nudeln abtropfen.

Speck

Speck in einer Bratpfanne ohne Fett langsam knusprig braten. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, beiseitestellen. Rüebli und Bundzwiebeln in dieselbe Pfanne geben, zugedeckt ca. 5 Min. dämpfen.

Carbonara

Sojasauce und alle restlichen Zutaten in eine Schüssel geben, gut verrühren. Ca. 2 EL des beiseitegestellten Kochwassers darunterrühren. Eimasse mit den Ramen-Nudeln und restliches Kochwasser zum Gemüse in die Pfanne geben, mischen, anrichten. Beiseitegestellten Speck darüberstreuen.

GUT ZU WISSEN



Das Rezept findest du hier wieder:
fooby.ch/de/rezepte/26572/