



## RAMEN-CARBONARA

30 MIN.  
AKTIV

30 MIN.  
GESAMT

506 KCAL  
PRO PERSON

① 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 WIRDS 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 Haushaltpapier 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/](https://fooby.ch/de/rezepte/26572/)