

Cremige Carbonara-Ramen mit Kick

Gesamtzeit **20 Min.** 5 Min. Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.016 kJ / 718 kcal

Fett: **45,9 g** Eiweiß: **37,2 g**
Kohlenhydrate: **36,2 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

2	Eier
2	Eigelb
70 g	geriebener Parmesan
80 g	Speck
60 g	Blumenkohl
40 g	Zucchini
40 g	rote Paprika
2 EL	Olivenöl
2 TL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
370 ml	heißes Wasser
200 g	Ramen-Nudeln
3 EL	<u>Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi</u>
90 ml	<u>Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack</u>
2 Prisen	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL	gehackter Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Schritt 1

2 Eier - 2 Eigelb - 30 g geriebener Parmesan
Eier, Eigelb und Parmesan in einer kleinen Schüssel
mischen.

Schritt 2

80 g Speck - **60 g** Blumenkohl - **40 g** Zucchini - **2 EL**
Olivenöl - **40 g** rote Paprika - **2 TL Kikkoman**
natürlich gebaute Sojasauce - **100 ml** heißes
Wasser

Den Speck in 2 cm große Stücke schneiden.
Blumenkohl und Zucchini in mundgerechte Stücke
und die rote Paprika in dünne Scheiben
schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Speck
und Blumenkohl bei schwacher Hitze anbraten.
Sobald der Speck gar ist, die Paprika und Zucchini
zugeben und ebenfalls anbraten. Mit heißem
Wasser aufgießen, aufkochen lassen und den Herd
ausschalten. Mit Kikkoman Sojasauce würzen und
beiseitestellen.

Schritt 3

200 g Ramen-Nudeln - **3 EL Kikkoman scharfe**
Chilisauce für Kimchi - **90 ml Kikkoman**
Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu
(Sojasauce) Geschmack - **200 ml** heißes Wasser
Die Ramen-Nudeln nach Packungsanleitung
zubereiten. Die gekochten Nudeln zur Gemüse-
Speck-Mischung geben, umrühren und etwa 3
Minuten ruhen lassen. Für die Suppe Kikkoman
Chilisauce Kimchi, Kikkoman Ramen Suppenbasis
und heißes Wasser in einer Schüssel oder einem
Topf verrühren und warmhalten.

Schritt 4

Die Ei-Mischung zur Nudel-Gemüse-Mischung in den Topf geben. Das Ganze vorsichtig erhitzen und den Herd ausschalten, sobald die Mischung anfängt einzudicken.

Schritt 5

40 g geriebener Parmesan - **2 Prisen** frisch gemahlener schwarzer Pfeffer - **2 EL** gehackter Schnittlauch

Die Nudel-Gemüse-Ei-Mischung auf zwei Schüsseln aufteilen und die Suppe drumherum angießen. Parmesan, Pfeffer und Schnittlauch darübergeben und servieren.