KIKKOMAN

Ramen im Glas

Gesamtzeit **15 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **5 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.017 kJ / 243 kcal

Fett: **8 g** Eiweiß: **11,1 g**
Kohlenhydrate: **33,6 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

1 TL	Miso-Paste
1 TL	Gemüsebrühekonzentrat
2 TL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
1 TL	Chili-Sriracha-Sauce
2 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
0,25 TL	gemahlener Ingwer
0,25 TL	Chilipulver
100 g	Pak Choi
0,5	Karotte
100 g	Tofu
50 g	geschälte Edamame
100 g	Instant-Ramen-Nudeln

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 TL Miso-Paste - **1 TL** Gemüsebrühekonzentrat - **2 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **1 TL** Chili-Sriracha-Sauce - **2 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **0,25 TL** gemahlener Ingwer - **0,25 TL** Chilipulver

Jeweils die halbe Menge Miso-Paste, Gemüsebrühekonzentrat, Kikkoman Sesamöl, Kikkoman Sojasauce, Ingwer und Chilipulver auf zwei Gläser verteilen.

Schritt 2

100 g Pak Choi - **0,5** Karotte - **100 g** Tofu - **50 g** geschälte Edamame - **100 g** Instant-Ramen-Nudeln

Pak Choi fein hacken, Karotte in dünne Stifte und Tofu in Würfel schneiden. Gemüse und Tofu in die Gläser geben, Edamame und Nudeln hinzufügen. Alles mit kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen. Umrühren und servieren.