KIKKOMAN

Ramen-Suppe mit Schinken & mariniertem Ei

Gesamtzeit **200 Min.** **80 Min.** Vorbereitungszeit **120 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.640 kJ / **387 kcal**

Fett: **10 g** Eiweiß: **23,8 g**
Kohlenhydrate: **50 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für das Ramen-Konzentrat:

200 ml	Kikkoman natürlich gebraute Bio-Sojasauce
3	getrocknete Tomaten
5 Stück	getrocknete Shiitakepilze
1	Knoblauchzehe
1	Stück Lauch
1	kleines Stück Ingwer
1 EL	Fleischbrühe
1 Prise	frisch gemahlener Pfeffer

Für die marinierten Eier:

2	Eier
2 EL	Hühnerbrühe
1,5 EL	Kikkoman natürlich gebraute Bio-Sojasauce
1 TL	Zucker

Für die Ramensuppe:

200 g	Ramen-Nudeln
1,4 l	Brühe nach Wahl
1	Frühlingszwiebel
8	Blättchen Nori Blätter
	frisch gemahlener Pfeffer
120 g	Schinken
4 EL	geröstete Zwiebeln

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für das Ramen-Konzentrat Sojasauce, getrocknete Tomaten und Pilze vermengen und über Nacht ziehen lassen.

Schritt 2

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Lauch waschen und in feine Ringe schneiden.

Schritt 3

Den Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und anschließend mit Knoblauch, Lauch, Instant-Fleischbrühe, Zucker, Pfeffer und Sojasauce zum Kochen bringen.

Schritt 4

Das Ramen-Konzentrat vom Herd nehmen, abkühlen lassen und durch ein feines Sieb gießen.

Schritt 5

Für die marinierten Eier, die Eier nach Belieben kochen und schälen. Die Hühnerbrühe mit Sojasauce und Zucker zum Kochen bringen, mit den Eiern in einen Gefrierbeutel geben, die Luft herausdrücken und für 1-2 Stunden marinieren.

Schritt 6

Die Nudeln für die Ramensuppe laut der Packungsanweisung kochen. 3 1/2-4 Esslöffel

Ramen-Konzentrat in vier Donburi-Schalen geben und 350 Milliliter der heißen Brühe in jede Schüssel gießen. Die Nudeln gut abtropfen lassen und in die Suppe geben.

Schritt 7

Die Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Die Eier halbieren. Den Schinken, die marinierten Eier und die gebratenen Zwiebeln in die Suppe geben und mit Frühlingszwiebeln und Nori-Blättern garnieren. Auf Wunsch mit Pfeffer bestreuen und servieren.