KIKKOMAN

Mexikanische Ramen

Gesamtzeit **30 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.335 kJ / 558 kcal

Fett: **22,5 g** Eiweiß: **27,1 g**
Kohlenhydrate: **48,7 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

100 g	Ramen-Nudeln (alternativ: z. B. Spaghetti oder Penne)
200 g	gemischtes Hackfleisch
1 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
1	Knoblauchzehe
0,5	grüne, gelbe und rote Paprikaschote (jeweils)
100 g	Mais (in der Dose)
1 TL	Mexico-Würzmischung
3,5 EL	Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
1,5 TL	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
1,5 EL	rote und grüne Jalapeño Ringe
2 EL	Röstzwiebeln

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten.

Schritt 2

Öl erhitzen und Hackfleisch 5 Minuten braten.

Schritt 3

Paprika in Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken, beides zum Hackfleisch geben, kurz mitbraten. Mais dazugeben, kurz miterhitzen. Mit der Mexiko-Gewürzmischung abschmecken.

Schritt 4

540 ml Wasser in einem Topf aufkochen, Kikkoman Ramen Suppenbasis und Kikkoman Chilisauce Kimchi einrühren und auf zwei Schalen verteilen.

Schritt 5

Ramen-Nudeln dazugeben und mit der Hackfleischmischung toppen.

Schritt 6

Mit Jalapeños und Röstzwiebeln garnieren und servieren.