KIKKOMAN

Miso-Butter-Garnelen-Ramen

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

Nährwertangaben (pro Portion):
2.939 kJ / 701 kcal

Fett: **47,2 g** Eiweiß: **22,2 g**
Kohlenhydrate: **41,7 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

120 g	küchenfertige Garnelen
1	Knoblauchzehe
4 TL	Olivenöl
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
140 g	Zuckermais (aus der Dose)
1 TL	Salz
60 g	Champignons
60 g	Austernpilze
75 g	ungesalzene Butter
120 g	Babyspinat
200 g	Ramen-Nudeln
40 g	weißes Miso
3 EL	Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
540 ml	Wasser

ZUBEREITUNG

Schritt 1

120 g küchenfertige Garnelen - **1** Knoblauchzehe - **4 TL** Olivenöl - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Die Garnelen trocken tupfen und den Knoblauch fein hacken. Olivenöl und Knoblauch in einer Pfanne auf kleiner Flamme erhitzen. Wenn der Knoblauch duftet, die Garnelen zugeben, anbraten und mit Kikkoman Sojasauce würzen.

Schritt 2

140 g Zuckermais (aus der Dose) - **1 TL** Salz
Zuckermais in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und Salz zufügen. Erhitzen und etwa 1 Minute garen.

Schritt 3

60 g Champignons - **60 g** Austernpilze - **25 g** ungesalzene Butter - **0,5 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Die Pilze in mundgerechte Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Pilze unter Rühren anbraten. Kikkoman Sojasauce einrühren, dann die Mischung aus der Pfanne nehmen.

Schritt 4

20 g ungesalzene Butter - **0,5 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **120 g** Babyspinat
Die Butter in derselben Pfanne schmelzen. Spinat darin weich dünsten und mit Kikkoman Sojasauce abschmecken.

Schritt 5

200 g Ramen-Nudeln - **40 g** weißes Miso - **3 EL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis -

Shoyu (Sojasauce) Geschmack - **540 ml** Wasser
Die Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Wasser mit Miso und Kikkoman Ramen Suppenbasis zum Kochen bringen. Die Nudeln auf zwei Schüsseln verteilen und die Miso-Ramen-Suppe dazugeben. Garnelen, Mais, Pilze und Spinat in der Mitte der Nudeln anrichten.

Schritt 6

30 g ungesalzene Butter
Die Butter in kleinen Stückchen auf die Ramen setzen und servieren.