

Pien Lo – chinesischer Hot Pot

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

Nährwertangaben (pro Portion):
2.425 kJ / 580 kcal

Fett: **42 g** Eiweiß: **25 g**
Kohlenhydrate: **31 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

4	getrocknete Shiitake-Pilze
1 l	Wasser
800 g	Chinakohl
400 g	Schweinebauch in Scheiben
400 g	fester Tofu
1	Möhre
1 EL	<u>Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack</u>
100 g	Glasnudeln
4 EL	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u> Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Schritt 1

4 getrocknete Shiitake-Pilze - **1 l** Wasser - **400 g** fester Tofu - **1** Möhre - **100 g** Glasnudeln
Shiitake-Pilze kurz unter fließendem Wasser abspülen und in Wasser einweichen, bis sie weich sind. Herausnehmen und in dünne Scheiben schneiden. Das Einweichwasser für die Brühe aufbewahren. Tofu in mundgerechte Würfel schneiden. Möhre mit einem Gemüseschäler in dünne Streifen schneiden. Glasnudeln in Wasser einweichen, bis sie weich sind.

Schritt 2

800 g Chinakohl - **400 g** Schweinebauch in Scheiben
Chinakohl in einzelne Blätter zerteilen und ca. 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren. Abgießen und abkühlen lassen. Die Kohlblätter flach auslegen, Schweinebauch darauflegen und vom Strunkende her fest aufrollen. Die Rollen in dicke Scheiben schneiden und aufrecht in einen großen Topf stellen.

Schritt 3

1 EL Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack - **4 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - Salz nach Geschmack
Den Tofu, die Möhrenstreifen und die Shiitake-Pilze zu den Fleischröllchen in den Topf geben. Das Einweichwasser der Pilze mit Kikkoman Ramen Suppenbasis vermischen und in den Topf gießen. Zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis der Chinakohl zart und der Schweinebauch gar ist. Kikkoman Sesamöl auf einzelne Servierschalen verteilen, mit Salz abschmecken und gut vermischen. Die gegarten Zutaten in die Sauce

tauchen.

Schritt 4

Die Glasnudeln in die Brühe geben und vor dem Servieren weich kochen.