

Räucherlachs-Ramen mit Süßkartoffeln und Aubergine

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

Nährwertangaben (pro Portion):

1.957 kJ / 468 kcal

Fett: **13 g** Eiweiß: **20,8 g**

Kohlenhydrate: **67,4 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

250 g	Süßkartoffeln (alternativ: 200 g Kürbisfruchtfleisch)
150 g	Aubergine
1 EL	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>
2,5 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
100 g	Ramen-Nudeln (alternativ: z. B. Bandnudeln)
3,5 EL	<u>Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack</u>
540 ml	Wasser
100 g	Räucherlachs
2 EL	gehackte Petersilie
2,5	Frühlingszwiebeln

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Geschälte Süßkartoffeln und Aubergine würfeln, im erhitzten Öl 5 bis 10 Minuten braten und mit Kikkoman Sojasauce würzen. Die Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

Schritt 2

540 ml Wasser in einem Topf aufkochen, Kikkoman Ramen Suppenbasis einrühren und auf zwei Schalen verteilen. Die Ramen-Nudeln dazugeben.

Schritt 3

Süßkartoffel-Auberginen-Mischung darauf anrichten, mit Räucherlachs, Petersilie und Frühlingszwiebelringen garnieren und servieren.