KIKKOMAN

Ramen mit Garnelen und Römersalat

Gesamtzeit **25 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.885 kJ / 450 kcal

Fett: **12 g** Eiweiß: **24 g**
Kohlenhydrate: **55 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

140 g	rohe Garnelen (ca. 8 Stück)
10 ml	Kikkoman geröstetes Sesamöl
1	kleiner Römersalat
30 ml	Rapsöl
400 g	Ramen-Nudeln
10 g	frischer Ingwer
2	Knoblauchzehen
4 EL	Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
540 ml	Wasser
	Etwas Frühlingszwiebelgrün zum Garnieren
	Sesam zum Garnieren (optional)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

140 g rohe Garnelen (ca. 8 Stück) - **10 ml** Kikkoman geröstetes Sesamöl
Garnelen in Kikkoman Sesamöl ca. 5 Minuten marinieren, dann in einer heißen Pfanne 4–5 Minuten braten, bis sie rosa und gar sind.

Schritt 2

1 kleiner Römersalat - **15 ml** Rapsöl - **400 g** Ramen-Nudeln
Römersalat halbieren und 2–3 Minuten in Rapsöl anbraten. Ramen-Nudeln gemäß Packungsanweisung garen und abgießen.

Schritt 3

10 g frischer Ingwer - **2** Knoblauchzehen - **15 ml** Rapsöl - **4 EL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack - **540 ml** Wasser - Etwas Frühlingszwiebelgrün zum Garnieren - Sesam zum Garnieren (optional)
Ingwer und Knoblauch fein hacken und 20–30 Sekunden in Rapsöl anbraten. Kikkoman Ramen Suppenbasis mit Wasser, dem Ingwer und dem Knoblauch vermischen und zum Kochen bringen. Die Nudeln in eine Schüssel geben, mit der Ramen-Brühe übergießen, die Garnelen und den Römersalat hinzufügen.