KIKKOMAN

Sojamilch-Hot-Pot Dandan-Style

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

Nährwertangaben (pro Portion):
2.506 kJ / 599 kcal

Fett: **39,6 g** Eiweiß: **36,8 g**
Kohlenhydrate: **31,5 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

200 g	Pilze (z. B. Enoki, Austernpilze, Shiitake)
200 g	Rucola
150 g	Sojasprossen
2	Stangen Lauch
2	Pak Choi
300 g	Tofu
150 g	chinesische Nudeln, gekocht

Für die Suppenbasis:

1 EL	Knoblauch, gehackt
1 EL	Ingwer, gehackt
1 TL	Sichuan-Pfeffer, gemahlen
0,5 TL	getrocknete Chilischote, zerkleinert
300 g	Hackfleisch, beliebige Sorte
2 EL	Tahini
2 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
3 EL	Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 TL	Salz
1 l	ungesüßte Sojamilch
1 EL	Chili-Öl
	Eine Prise Chilifäden

ZUBEREITUNG

Schritt 1

200 g Pilze (z. B. Enoki, Austernpilze, Shiitake) - **200 g** Rucola - **150 g** Sojasprossen - **2** Stangen Lauch - **2** Pak Choi - **300 g** Tofu
Pilze putzen und in Stücke schneiden. Rucola und Sojasprossen waschen. Den weißen Teil des Lauchs fein hacken und beiseite legen. Den Rest längs einschneiden, waschen und schräg in Scheiben schneiden. Pak Choi der Länge nach in 8 Stücke schneiden, Tofu ebenfalls in 8 Stücke schneiden.

Schritt 2

2 EL Kikkoman geröstetes Sesamöl - **1 EL** Knoblauch, gehackt - **1 EL** Ingwer, gehackt - Lauch, gehackt (weißer Teil aus Schritt 1) - **1 TL** Sichuan-Pfeffer, gemahlen - **0,5 TL** getrocknete Chilischoten, zerkleinert - **300 g** Hackfleisch, beliebige Sorte - **2 EL** Tahini - **3 EL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack - **2 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **2 TL** Salz - **1 l** ungesüßte Sojamilch
Kikkoman Sesamöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch, Ingwer, den gehackten weißen Teil des Lauchs aus Schritt 1, Sichuan-Pfeffer und Chili darin anbraten, bis es duftet. Hackfleisch hinzufügen und braten, bis es gebräunt ist. Tahini, Kikkoman Ramen Suppenbasis, Salz und Sojamilch hinzufügen. Alles gut vermischen.

Schritt 3

Eine Prise Chilifäden - **1 EL** Chili-Öl - **150 g** chinesische Nudeln, gekocht
Die Pilze, Rucola, Sojasprossen, den übrigen Lauch,

Pak Choi und Tofu aus Schritt 1 in den Topf geben und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis alles gar ist. Mit Chilifäden und Chili-Öl garniert servieren. Bei Hot-Pot-Gerichten werden traditionell häufig am Ende Nudeln hinzugefügt, um die restliche Brühe zu verwerten. Sobald also der Großteil des Gemüses und Tofus verzehrt wurde, die chinesischen Nudeln in den Topf geben. In der Brühe erhitzen und als letzten Gang servieren.