

# Vegetarische Kokos-Bowl

Gesamtzeit **35 Min.**

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Für die Basis-Bouillon:

**290 ml** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce

**60 g** Zucker

**10 ml** Weißwein

### Für die Bowl:

**100 g** rote Zwiebeln

**10 g** Knoblauchzehen

**10 g** Ingwer

**300 g** Möhren

**40 ml** Pflanzenöl

**300 g** Blattspinat

**800 ml** Kokosmilch

**360 g** Mie-Nudeln

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Für die Basis-Bouillon Sojasauce, Zucker, Weißwein und 1,64 L Wasser verrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat, ggf. leicht erwärmen.

### Schritt 2

Für die Bowl Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Möhren in Pflanzenöl anschwitzen, Spinat zugeben und kurz anbraten.

### Schritt 3

Mit Basis-Bouillon und Kokosmilch ablöschen. Nudeln zugeben, ca. 5 Minuten ziehen lassen und Suppe in Bowls servieren.