

Veggie Tortellini-Ramen

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

Nährwertangaben (pro Portion):
1.391 kJ / 332 kcal

Fett: **14 g** Eiweiß: **18,1 g**
Kohlenhydrate: **31,8 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

150 g Brokkoli
100 g kleine Champignons
1 EL Kikkoman geröstetes Sesamöl
1 Möhre (ca. 100 g)
60 g Babyspinat
150 g kleine vegetarische Tortellini oder Ravioli (Kühlregal)
3,5 EL Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
2 Eier
Zum Garnieren
1 kleine rote Chili
1 Handvoll Frischer Koriander

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Brokkoliröschen und geviertelte Champignons im erhitzten Sesamöl 5 bis 8 Minuten braten. Möhren mit einem Spiralschneider in „Nudeln“ oder feine Streifen schneiden, zusammen mit dem Spinat anbraten. Die Tortellini oder Ravioli nach Packungsanleitung zubereiten.

Schritt 2

540 ml Wasser in einem Topf aufkochen und Kikkoman Ramen Suppenbasis einrühren. Eier verquirlen, in die Brühe geben und stocken lassen. Brühe auf zwei Schalen verteilen und die Nudeln einlegen.

Schritt 3

Gemüsemischung darauf anrichten, mit Chili und frischem Koriander garnieren und servieren.