

Klassische Fukuoka-Ramen

Zubereitungszeit **20 Minuten**

Kalorien pro Portion **602**



Zutaten für 4 Personen

None:

- 300 g Ramen-Nudeln
- 80 g Blattspinat
- 2 Eier
- 180 g Bambussprossen
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 g Nori-Seetangblätter
- 20 g Ingwer
- 2 TL Sesamsamen
- 100 g gegarter Schweinebraten
- 100 g gekochte Hähnchenbrust
- 60 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 18 ml Fischsauce
- 1 l Dashi Brühe
- 0 Pfeffer

1. Nudeln bissfest kochen und abschrecken. Blattspinat 1 Sekunde blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
2. Eier anstechen, in kochendes Wasser geben und 6 Minuten wachsw weich kochen.
3. Abgießen und abschrecken.

4. Bambussprossen abgießen.
5. Lauchzwiebeln und Seetang in dünne Scheiben schneiden.
6. Ingwer schälen und in 4 dünne Scheiben schneiden (eine pro Teller).
7. Sesam in einer Pfanne unter Rühren goldgelb anrösten. Schweinebraten und Hähnchenbrust in Scheiben schneiden.
8. Je 1 Esslöffel Kikkoman Soja-Sauce und 1 Teelöffel Fischsauce in vorgewärmte Suppenschalen geben.
9. Vorbereitete Einlage verteilen und mit kochend heißer Brühe auffüllen.
10. Zum Schluss die Eier pellen, halbieren und je 1 halbes Ei dazusetzen, eventuell mit Pfeffer würzen.

Guten Appetit!