

Ramen mit Roter Bete und Rosenkohl

Zubereitungszeit **35 Minuten**

Kalorien pro Portion **411**



Zutaten für 4 Personen

None:

- 1 rote Beete
- 80 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 2 TL Honig
- 4 Schalotten
- 40 ml Sonnenblumenöl
- 18 ml Reiswein
- 18 ml Reissessig
- 1 l Gemüsebrühe
- 300 g Ramen-Nudeln
- 20 g Meerrettich
- 120 g Rosenkohl
- 0 Pfeffer
- 4 Wachteleier
- 2 TL Miso-Paste

1. Rote Beete putzen, schälen und sehr fein würfeln.
2. In einer Marinade aus Kikkoman Soja-Sauce und Honig einlegen.
3. Zugedeckt rund 30 Minuten ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
4. Für die Brühe Schalotten schälen, zerkleinern und in Öl anbraten.

5. Mit Reiswein und Reissig ablöschen, mit Gemüsebrühe auffüllen und zugedeckt bei mittlerer Hitze rund 15 Minuten köcheln lassen. Danach passieren.
6. Nudeln in kochendem Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen, Meerrettich schälen und reiben.
7. Rosenkohl der Länge nach halbieren, in einer Pfanne goldbraun anbraten und würzen.
8. Wachteleier pellen und halbieren.
9. Gemüsebrühe wieder aufkochen.

Guten Appetit!