

Ramen-Nudeln mit Kikkoman Sojasauce



Zubereitungszeit **40 Minuten**
Kalorien pro Portion **385**

Zutaten für 4 Personen

200 g TK Blattspinat
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote
2 EL Sonnenblumenöl
1 TL chinesisches 5-Gewürze-Pulver
6 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
4 EL Reiswein
800 ml Hühnerbrühe
200 g Schweineschnitzel
250 g Ramen-Nudeln
2 Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

1. Blattspinat auftauen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken, die Chilischote waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel in Öl 5 Minuten andünsten. Knoblauch, Chili und Fünf-Gewürz-Pulver zufügen, 1 Minute rösten. Mit Kikkoman Sojasauce und Reiswein ablöschen, mit Hühnerbrühe auffüllen und 10 Minuten kochen.
2. Währenddessen Schweinefleisch in feine Streifen schneiden. Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung vorgaren. Fleisch, Nudeln und Spinat in die Brühe geben, kräftig aufwallen lassen.
3. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in feine Ringe schneiden und die Suppe mit den Zwiebeln bestreut servieren.
4. **Tipp:** Sollten Sie keine Ramen-Nudeln zur Verfügung haben, können Sie diese durch andere Nudeln ersetzen.

Guten Appetit!