

## Miso-Ramen mit Pak Choi

Ein herzhaftes Gericht mit einer langen asiatischen Tradition und ein Rezept, das nicht nur extrem lecker und gesund ist, sondern leicht nachzumachen und macht garantiert Eindruck bei Familie und Freunden.

### Zutaten für 2 Personen:

- 1 Knoblauchzehe
- 6 Shitake Pilze
- 100 g Pak Choi
- 1 Frühlingszwiebel
- 3 EL Sesamöl
- 3–4 EL Sojasauce
- 500 ml Wasser
- 2 EL dunkle Miso-Paste
- 120 g Ramen
- 1 EL gerösteter Sesam
- 1 Ramen-Ei

### Zubereitung:

Einfachl / vegetarisch / Zubereitungszeit: 20–25 Min.

- Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze putzen und in Streifen schneiden. Pak Choi putzen, waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Dabei Grün und weißes Blattende voneinander trennen. Frühlingszwiebel putzen, waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden.
- Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch darin zusammen mit den Pilzen und dem weißen Blattende des Pak Choi für 5–6 Min. anbraten. Dann mit 1½ EL Sojasauce ablöschen und beiseitestellen.
- 500 ml Wasser zum Kochen bringen, Miso darin auflösen und mit restlicher Sojasauce abschmecken.
- Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.
- Miso in Schalen füllen und Nudeln draufgeben. Pilz-Pak Choi Mischung, grüne Pak Choi Blätter und Frühlingszwiebeln auf der Suppe verteilen. Ramen Ei halbieren, in die Suppe geben, mit Sesam bestreuen und genießen.



© BVE0 / Ariane Bille /  
Zutaten



© BVE0 / Ariane Bille /  
Zubereitung



© BVE0 / Ariane Bille /  
Zubereitung