

Schnelle Ramen-Suppe

Gesamtzeit: 25 min.

Portionen: 4



Zutaten:

1 Stück Ingwer (ca. 4 cm)
2 Zehen Knoblauch weiß/violett
2 l Brühe im Glas, Sorte: Gemüse, Geflügel oder Rind
4 Eier
3 Möhren
300 g Champignons
175 g Räuchertofu
2-3 EL Sesamöl
140 g Sonnenmais
2 EL Soja-Sauce
1 EL Sriracha Sauce
1 TL Reissessig
Zucker
2 Frühlingszwiebeln
200 g Chinesische Mie-Nudeln

Anweisungen:

Ingwer und den Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. Die Brühe aufkochen und den Ingwer und den Knoblauch darin 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die kühl-schränk-kalten Eier 7 Minuten wachsw weich kochen.

Möhren schälen und mit dem Sparschäler in sehr dünne Streifen schneiden.

Pilze putzen und kleinschneiden. Den Tofu würfeln.

Die Möhren in einer Pfanne in reichlich Sesamöl knusprig anbraten. Herausnehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Tofu ebenfalls knusprig rösten.

Den Tofu aus der Pfanne nehmen. Zum Schluss die Pilze braten und mit einem Schuss Sojasauce und etwas Zucker süß-salzig würzen.

Den Mais abgießen. Die Frühlingszwiebeln waschen und fein hacken.

Die Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten und auf vier große Suppenschalen aufteilen. Die Brühe darüber geben.

Die Toppings, Möhrenstreifen, Pilze, Tofu und den Mais, nebeneinander in den Schalen anrichten.

Die Eier pellen, halbieren und in die Suppe legen.

Die Ramen-Suppe mit Frühlingszwiebeln bestreut servieren.