AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Japan

RAMEN-BOWL



Rezept: Coopzeitung, 17. 10. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die trendigen Bowls lassen sich vielfach füllen. Hier mit Ramen, der nahrhaften, japanischen Nudelart. Ihr wird Nachfolge-Potential für Sushi nachgesagt. Die Nudeln sind in grösseren Rayons erhältlich.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 EL	Olivenöl	4 Bl	Kaffirlimette
1	Zwiebel	12 dl	Gemüsebouillon
1 Zehe	Knoblauch	3 EL	Sojasauce
100 g	Shiitake-Pilze	100 g	Chinakohl
1	Chili, rot, klein	150 g	Ramen-Nudeln
1 Stg	Zitronengras	4	Ei
		20 Bl	Koriander

ZUBEREITUNG

1. Ei hart kochen.
2. Zwiebel in Schnitzchen, Knoblauch in Scheibchen, Shiitake-Pilze in Scheiben, Chili in feine Ringe schneiden. Alles zusammen mit dem fein gehacktem Inneren des Zitronengrases und den Kaffirlimetten-Blättern 3 Min. andämpfen.
3. Bouillon und Sojasauce dazugiessen. Chinakohl zugeben und weiterdünsten. Rund 3 Min. vor dem Servieren Ramen-Nudeln zugeben.
4. Suppe in Bowls giessen, mit halbiertem Ei und gehacktem Koriander servieren.