



# Miso Ramen Nudelsuppe

für 2 Portionen | 30 Minuten | 413 kcal

Tauche ein in die Aromenwelt der japanischen Küche mit unserer Glücksbowl! Hier dreht sich alles um Miso Ramen – eine sättigende, herzhaft Nudelsuppe, die deinen Gaumen mit ihren vielfältigen Geschmacksnuancen begeistern wird. Dieses vegetarische Schmankerl ist angenehm scharf und die sieben abwechslungsreichen Toppings machen die Suppe zu einem echten Highlight. Das Beste daran? Du kannst diese Köstlichkeit ganz einfach zu Hause zubereiten. Mach dich bereit für dein neues Lieblingsgericht!

## Zubereitung:

1. Zutaten für die Miso Ramen Nudelsuppe bereitlegen sowie die Dashi Brühe vorbereiten (dazu in 1 Liter Wasser zum Kochen bringen oder eine Dashi Brühe selber zubereiten).
2. Am Vortag die marinierten Ramen Eier Ajitsuke Tamago vorbereiten. Nun die marinierten Ramen Eier aus dem Kühlschrank holen und vorsichtig mit einem scharfen Messer halbieren, bereitlegen.
3. Außerdem nun die Menma Bambussprossen zubereiten: Die Bambusscheiben durch ein Sieb abgießen und kurz mit kaltem Wasser abspülen. Dann alle Scheiben in einen kleinen Topf geben. Außerdem die Gewürze hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Den Topfinhalt kurz aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und die Bambusscheiben für 5 Minuten leicht köcheln lassen. Danach wird die Flüssigkeit fast vollständig verdampft sein. Hitze abschalten und das Sesam-Chiliöl hinzufügen. Bis zum Servieren beiseitestellen.
4. Die Dashi Brühe vorbereiten: Dazu in 1 Liter Wasser zum Kochen bringen und das Dashi Pulver einrieseln lassen und gut umrühren. Mithilfe eines Siebs (ein feinmaschiges Metallsieb verwenden, das hitzebeständig ist) die Miso Paste in die heiße Dashi Brühe einrühren. Dazu das Sieb auf den Topfrand legen, die Miso Paste hineingeben und in die Flüssigkeit rühren. Anschließend die Hitze abstellen. Die Brühe mit Sojasauce abschmecken.
5. Außerdem einen zweiten Topf mit Wasser für die Ramen Nudeln (pro Portion Nudeln einen Liter Wasser) zum Kochen bringen. Währenddessen die anderen Beilagen vorbereiten: Nun die Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden. Noriblätter mit einer Schere auf Rechtecke (jeweils 4 x 8cm) zuschneiden. Außerdem La-Yu

## Zutaten:

- 2 Portionen Ramen Nudeln
- 1 l Dashi Brühe oder 1 l Wasser + 1 Beutel Instant Dashi
- 2 EL Miso Paste
- 2 EL Sojasauce

## Beilagen & Topping:

- 2 Frühlingszwiebel
- 2 Portionen Menma Bambusscheiben
- 2 Stück Ajitsuke Tamago (marinierte Eier)
- 2 Noriblätter
- 2 TL Beni Shoga
- 1 TL Shichimi Togarashi
- 1 TL La-Yu Chiliöl



1mal1japan  
1mal1japan.de

- Chiliöl, Beni Shoga und das Shichimi Togarashi in Griffweite halten.
6. In das kochende Wasser für die Ramen Nudeln die Nudeln geben und 3 bis 4 Minuten (oder je nach Kochanleitung auf der Verpackung) garen. Danach portionsweise abgießen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und auf Schüsseln aufteilen.
  7. Die Ramen mit Brühe auffüllen. Nun die Beilagen darauf verteilen und mit allen Toppings garnieren. Heiß servieren und mit Stäbchen essen sowie die Brühe direkt aus der Schüssel schlürfen. Fertig – Itadakimasu!

