

Miso Ramen Nudelsuppe

für 2 Portionen | 15 Minuten | 398 kcal

Die Miso Ramen Suppe ist blitzschnell fertig, vielseitig und richtig lecker! Aus Ramen Nudeln wird zusammen mit Miso Paste, Dashi Brühe und Sojasauce eine tolle japanische Hauptmahlzeit mit frischen Nuancen. Schnelle Beilagen und intensive Toppings runden das Gericht ab!



Zutaten (2 Portionen)

2 Portionen Ramen Nudeln (hier
2 x 80 g getrocknete Ramen
Nudeln)
1 l Dashi Brühe (= 1 Beutel
Instant Dashi)
2 EL Miso Paste (hell)
2 EL Sojasauce

Beilagen & Topping:

6 Scheiben Bambussprossen
1 Blatt Nori
1 TL Shichimi Togarashi
(japanische Gewürzmischung)
2 TL Beni Shoga (roter
eingelegter Ingwer)
1 Stück Frühlingszwiebel
(optional) 4 Scheiben Kamaboko
(optional) 2 Stück Ajitsuke
Tamago (marinierte Eier)

Zutaten auf 1mal1japan.de/shop
bestellen und direkt nach Hause
liefern lassen – ab 39€ sogar
versandkostenfrei!

Zubereitung (15 Minuten)

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). Außerdem einen zweiten Topf mit Wasser für die Ramen Nudeln (pro Portion Nudeln einen Liter Wasser) zum Kochen bringen.
2. Während das Wasser für die Brühe aufkocht, die Beilagen vorbereiten. Zuerst die Bambussprosse halbieren und dann in Streifen schneiden.
3. Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden. Nori mit einer Schere auf Rechtecke (jeweils 4 x 8cm) zuschneiden.
4. In das kochende Wasser für die Dashi Brühe das Instant Dashi 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. 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 abgießen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.
6. Ramen Nudeln auf Schüsseln aufteilen und mit Suppe auffüllen.

Rezept für Miso Ramen – Ramen Nudelsuppe mit Dashi, Miso & Sojasauce
<https://1mal1japan.de/rezepte/miso-ramen/>

Nun die Beilagen darauf verteilen: Die Frühlingszwiebeln in der Mitte auftürmen sowie Bambussprossen und eingelegten Ingwer am Rand platzieren. Mit Shichimi Togarashi nach Belieben bestreuen und zum Schluss jeweils mit zwei Norizuschnitte garnieren.

7. Heiß servieren und mit Stäbchen essen sowie die Brühe direkt aus der Schüssel schlürfen. Fertig – Itadakimasu!