

Japanische Ramen Suppe mit Schweinefleisch

Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 3 cm Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Pak Choi
- 150 g Shiitake-Pilze
- 100 g Baby Maiskolben
- 3 Eier (Größe M)
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Sesamsaat
- 2 Töpfe KNORR Bouillon Pur Huhn
- 2 EL Sojasauce
- 1/4 TL weißer Pfeffer
- 2 EL Pflanzenöl
- 100 g durchwachsener Speck (am Stück)
- 200-250 g Ramen Nudeln oder Mie-Nudeln

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1402 kJ
Energie (Kilokalorien):	335 kcal
Fett:	16 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,3 g
Kohlenhydrate:	33 g
davon Zucker:	3,3 g
Ballaststoffe:	3,5 g
Eiweiß:	12 g
Salz:	2,8 g

Zubereitung

1. Ingwer, Knoblauch und Schalotte schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln, Pak Choi und Pilze putzen. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Pak Choi und Pilze in Streifen schneiden. Maiskolben ca. 10 Minuten kochen. Eier 5-6 Minuten kochen, abkühlen lassen, pellen und halbieren.

2. Sesamöl in einem mittleren Topf erhitzen, Ingwer, Knoblauch und Schalotte zugeben und andünsten. Sesam zufügen und kurz mitdünsten. 1 l Wasser zugießen, Knorr Bouillon Pur Huhn, Sojasauce und Pfeffer zufügen. Aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten kochen lassen.

3. Pak Choi und Pilze separat in einer Pfanne im heißen Öl anbraten und beiseite stellen. Speck in 1 cm breite Steifen schneiden und im restlichen Öl von außen knusprig anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier legen. Mit etwas Pfeffer würzen.

4. Ramen oder Mie-Nudeln nach Packungsangabe zubereiten. Abtropfen lassen und in eine tiefe Servierschüssel geben. Gemüse, Speck, Eier und Brühe zufügen und mit Frühlingszwiebeln garnieren.

Tipps zu diesem Rezept

Fügen Sie einige knusprige Zwiebeln hinzu, um dem Gericht einen authentischeren Geschmack und Textur zu geben.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen