

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Asian Style Hähnchen Art
250 g Ramen-Nudeln
100 g Shiitake-Pilze
1 Handvoll frischer Spinat
100 g gekochte Edamame Bohnen
4 Radieschen
4 Karotten
100 g Bimi
1 L Misofond aus einem Miso Brühwürfel oder Brühpaste
schwarzer Sesam und Shisho Lila-Kresse zum Garnieren

Köstlich in Kombination mit:

würzigem Chili-Knusperöl, 150 ml Olivenöl, 1 große frische Chilischote, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 1 Esslöffel getrocknete Chiliflocken, 1 Teelöffel geriebener frischer Ingwer.

1. Schalotte, Knoblauch und frische Chilischote (entkernt) fein hacken und in etwas Öl leicht anbraten, ohne dass sie braun werden.

2. Den Rest des Öls und den Ingwer dazugeben und abkühlen lassen.



Lass uns zum Abendessen nach Japan reisen! Koche diese vegane japanische Miso-Suppe für eine glückliche Seele und einen zufriedenen Magen.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Die Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Shiitake, Rettich und Karotten in Scheiben schneiden und die Bimi der Länge nach halbieren. Die Karotten 4 Minuten lang knackig kochen und die Bimi und Shiitake 2 Minuten lang blanchieren.

2. Zubereitung Sensational Filet-Stückchen

Die Brühe zum Kochen bringen. Die marinierten Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Asian Style nach den Anweisungen auf der Packung leicht anbraten.

3. Vorbereitung Suppe

Die Ramen-Nudeln, einige frische Spinatblätter, Karotten, Bimi, Sojabohnen, Shiitake und marinierten Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Asian Style auf große Suppenschalen verteilen.

4. Es kann angerichtet werden!

Mit der heißen Brühe aufgießen und mit Radieschen, Sesam und Shisho-Kresse garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE