

Miso Ramen Suppe

Zutaten (für 1 - 2 Personen):

- 1 Packung Ramen Nudeln (ca. 180 g)
- 1 Ei – gekocht, geschält und halbiert
- 1-2 Pakchoi-Köpfe – je nach Grösse halbiert oder geviertelt
- 1 Frühlingszwiebel – in feine Streifen geschnitten
- 1 EL Sesamsamen



Für die Miso Suppe:

- 600 ml Wasser
- 2 EL dunkle Miso Paste
- 1 TL Sesam Öl
- 1 TL Chili Öl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Miso Paste in einer kleinen Schüssel in wenig kochend heissem Wasser auflösen. Ein Esslöffel Wasser reicht!

Pakchoi gut waschen allenfalls halbieren oder vierteln.

Das Wasser aufkochen und die Ramen Nudeln und den Pakchoi zugeben und bissfest kochen. Dann die Hitze senken und das im Wasser aufgelöste Miso und den Pfeffer dazugeben.

Die Suppe auf zwei passende Suppen-Schalen verteilen und mit je einem halben Ei und etwas Frühlingszwiebeln garnieren. Vor dem Servieren das Chili- und Sesamöl auf die Suppe geben und die Sesamsamen darüber streuen.
