

## Ramen-Suppe mit Rindfleisch, Ei und Gemüse

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 400 g Rindfleisch sehr dünn geschnitten
- 4 Eier
- 3 mittelgrosse Champignons
- 1 grosse Karotte, in längliche Stücke geschnitten
- 300 g frischer Blattspinat, gewaschen und Stiele entfernt
- 1 Zwiebel, feingehackt
- 1 Knoblauchzehe, feingehackt
- 1-2 Chilischoten
- 1 TL Tomatenpüree
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 Würfel Gemüsebouillon
- 1 EL Soja-Sauce
- 1 Limette/Saft
- 2 TL mildes Chili-Pulver
- 1 Liter Wasser
- 200 g Ramen-Nudeln

### Zubereitung:

Die Eier für exakt 7 Minuten in siedendem Wasser kochen, dann bleibt das Eigelb leicht flüssig. Anschliessend die Eier in Eiswasser oder kaltem Wasser abkühlen. Die Schalen leicht anklopfen damit sie Sprünge bekommen – sie lassen sich dadurch leichter schälen.

Die Zwiebel, den Knoblauch mit dem Tomatenpüree in etwas Pflanzenöl andünsten, und wer's mag, gibt auch die Chilischoten dazu.

Das Wasser und den Gemüsebouillon-Würfel dazugeben und alles aufkochen.

Nacheinander die Karotten und die Pilze in die Suppe geben. Anschliessend die Ramen-Nudeln und das Rindfleisch. Alles 4 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss die Spinatblätter hinzufügen und untermischen Mit Soja-Sauce für einen intensiveren Geschmack und mit Limettensaft für etwas Säure abschmecken.

**SERVIEREN** | Die Ramen-Suppe in Suppenschüsseln schöpfen und die vorsichtig geschälten und halbierten Eier obendrauf legen.