

MARLEY SPOON



Ramen-Suppe mit Huhn,

Miso und Udon-Nudeln



20-30min



2 Personen

Auf nach Japan! Die leckeren Nudelsuppen erobern momentan Restaurants in der ganzen Welt - und das zurecht! Je nach Region variiert die Zubereitungsart in Japan. Eine der beliebtesten ist allerdings die Miso-Ramen, welche mit Misopaste gewürzt wird. Auf diese Variante setzen auch wir: Zartes Huhn, Pilze, Chili und Miso kreiern einen wunderbaren Umami-Effekt in der Schüssel! Getoppt wird das gan...

Was du von uns bekommst

- Hühnerbrust
- Sojasprossen
- Eier³
- rote Thaichili
- Misopaste⁶
- Udon Nudeln¹
- Jungzwiebel
- Champignons

Was du zu Hause benötigst

- Hühnersuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Kochtöpfe
- Messbecher
- Sieb
- Wasserkocher

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 644.0kcal, Fett 20.4g, Eiweiß 44.1g, Kohlenhydrate 70.3g



1. Huhn schneiden

In einem mittleren Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** aufsetzen. Das **Huhn** in dünne Streifen schneiden und mit der **Misopaste** einreiben.



2. Pilze schneiden

800ml Wasser im Wasserkocher aufkochen und anschließend den Suppenwürfel in einem hohen Gefäß im heißen Wasser auflösen. Die **Pilze** mit einer Bürste oder etwas Küchenkrepp ggfs. von Dreck befreien und in feine Scheiben schneiden.



3. Nudeln kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Hälfte der Udon-Nudeln** ca. 8-10Min. darin köcheln lassen. **Tipp:** Die **Nudeln** entweder abgießen oder aus dem Wasser nehmen und das kochende Wasser für die **Eier** in **Schritt 4** verwenden. Übrige Nudeln werden nicht verwendet, können aber für z.B. eine asiatische Nudelpfanne genutzt werden.



4. Eier kochen

Ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die **Eier** je nach **Härtewunsch** ca. 6-7Min. kochen, dann abgießen und schälen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Eier** auch im Nudelwasser aus **Schritt 1** kochen. Die **Eierschale** zuvor gut abwaschen!



5. Pilze anbraten

Inzwischen in einem zweiten, mittleren Topf 1-2EL Olivenöl erhitzen und die **Pilze** ca. 2-3Min. goldbraun anbraten. Dann die **Hühnerstreifen** dazugeben und weitere ca. 1-2Min. mit braten. Mit der Suppe ablöschen und ca. 3-4Min. auf niedriger Hitze ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Chili schneiden

Die **Jungzwiebel** in feine, schräge Ringe schneiden. Die **Chili** je nach **Schärfewunsch** entkernen und in feine Ringe schneiden. Die **Nudeln** und **Sprossen** kurz vor dem Servieren in die **Suppe** geben. Die **Eier** halbieren, mit der **Suppe** sowie mit **Chili** und **Jungzwiebel** garniert servieren.