MARLEY SPOON

Ramen-Suppe mit Huhn,

Miso und Udon-Nudeln

20-30min 4 Personen

Auf nach Japan! Die leckeren Nudelsuppen erobern momentan Restaurants in der ganzen Welt - und das zurecht! Je nach Region variert 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 kreeiren einen wunderbaren Umami-Effekt in der Schüssel! Getoppt wird das gan...

Was du von uns bekommst

- Hühnerbrust, ohne Haut, 300g (1x300g)
- Udon Nudeln [1]
- Eier [3]
- rote Thaichili
- Jungzwiebel
- Sojasprossen
- Champignons
- Misopaste [6]

Was du zu Hause benötigst

- Hühnersuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

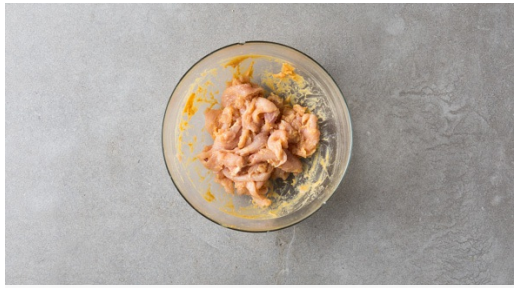
Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Messbecher
- mittlerer Kochtopf
- Sieb
- Wasserkocher

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

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion
Kalorien 619.0kcal, Fett 19.9g, Eiweiß 42.3g, Kohlenhydrate 66.4g



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

1,4L 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 **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.

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 großen 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 **Jungzwiebeln** 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 **Jungzwiebeln** garniert servieren.