

Ramen Miso



Ramen Miso

Unsere vegane Ramen Basis basiert komplett auf pflanzlichen Zutaten. Das spannende Aroma entsteht unter anderem durch den enthaltenen Queller (auch bekannt als Meeresspargel).



ZUBEREITUNG



ZUTATEN FÜR ZWEI

SUKKU Ramen Miso	1 Glas
SUKKU Tare Umami oder Pikant	1 Glas
Baby Pak Choi (alternativ etwas junger Blattspinat)	1 x
Zuckerschoten, in Streifen geschnitten	100 g
Junger Lauch, in Scheiben geschnitten	2 Stangen
Shitake Pilze ohne Stiel (alternativ Champignons)	50 g
Ramennudeln (Empfehlung: Ita-San Ramen Noodles)	150-200 g
Tofu (Empfehlung: Nigari Tofu geräuchert)	100 g
Kresse oder Sprossen als Topping	100 g



ZUBEREITUNG

1 Bereite zuerst dein Gemüse vor, schneide den Baby Pak Choi, die Zuckerschoten, den jungen Lauch und die Shiitake Pilze in mundgerechte Stücke. **2** Brate den Tofu in einer Pfanne an. **3** Erhitze die SUKKU Ramen Miso in einem Topf. Gib dein vorbereitetes Gemüse in die Brühe und lasse es für 1-2 Minuten mitkochen. **4** Während das Gemüse köchelt, erwärme die Ramennudeln in einem separaten Topf mit etwas Wasser und einer Prise Salz. Achte darauf, dass sie nicht zu lange kochen, da sie meistens bereits vorgegart sind. Nun ist es Zeit, deine Ramen Bowl zusammenzustellen! **5** Fülle sie mit den erwärmten Ramennudeln, dem köstlichen Gemüse und der Brühe und dem Tofu. **6** Garniere die Bowl mit der frischen Kresse und den Sprossen. Diese geben deinem Gericht einen Hauch von Frische und knackigem Biss. **7** Füge zuletzt und ganz nach deinem Geschmack noch der fertig angerichteten Miso Ramen 1-2 TL Tare hinzu. Sie gehört klassisch zur Ramen, unterstreicht ihre Aromen und verleiht ihr Tiefe. Guten Appetit!

TARE WÜRZPASTEN

Traditionell werden Ramensuppen mit Tare nachgewürzt. Unsere Tare Pasten vertiefen und verschärfen den Geschmack und sind perfekt auf unsere Tonkotsu und Miso Ramen abgestimmt.



Tare Umami

Vertieft den Geschmack

Tare Pikant

Verschärft den Geschmack

SUKKU

BASE- BUT NOT BASIC!

 **sukku_base**
www.sukku.co