



### ZUTATEN (2 Personen)

- 500 ml Gemüsebrühe
- 300 ml Wasser
- 1 Pak Choi (mittelgroß, oder 2 Mini Pak Choi)
- 100 g Austernpilze (oder Shiitakepilze)
- 2 Pck. KOMEKO Ramen**
- 2 TL Misopaste
- 2 TL Tahini Sesampaste
- 200 g Tofu
- 1 TL Sesam
- Chiliöl (optional)
- frischer Koriander (optional)



### ZUBEREITUNG

1. 500 ml Gemüsebrühe und 300 ml Wasser vermischen. Brühe aufkochen.
2. Pak Choi Blätter trennen und waschen. Die Blätter der Länge nach halbieren. Die Pilze putzen, in mundgerechte Portionen schneiden.
3. Pak Choi und Pilze in der heißen Brühe 2-3 Minuten garen. Gemüse mit einer Schaumkelle aus der heißen Brühe nehmen und zur Seite stellen.
4. Misopaste und Tahini mit 2-3 EL der heißen Brühe verrühren, zur Brühe geben und vermengen. Brühe ca. 5 Minuten köcheln lassen.
5. Parallel die KOMEKO Ramen in 1-1,5 Liter kochendes Salzwasser geben, 2 Minuten köcheln lassen, abtropfen und in 2 Suppenschlüsseln geben.
6. Mit der Misobrühe aufgießen, Pak Choi und Pilze gleichmäßig auf die 2 Schüsseln verteilen. Den Tofu in Würfel schneiden und ebenfalls zur Suppe geben.
7. Die Ramen Bowl mit Chiliöl würzen und mit etwas Sesam und frischem Koriander bestreut servieren.

#### Unsere Tipps:

- Für eine Alternative ohne Tofu: 2 gekochte Eier nehmen (1 pro Person)
- Für eine scharfe Alternative: ½ TL rote Curry Paste zur Brühe hinzufügen

