## PASTAGENUSS

# Tan-Tan Ramen Suppe





#### ZUTATEN

(2 Personen)

Ingwer, ca. 3 cm Stück

- 3 Lauchzwiebeln
- 3 EL Miso, GF
- 2 TL Sambal Oelek
- 1 EL Mirin, GF (optional)
- 1 EL Schweineschmalz
- 150 g Schweinehackfleisch
  - 1 EL Sesamöl
- 700 ml Wasser
  - 3 EL Sojasoße, GF
- 2 Prise Salz
  - 2 EL Sesam Paste (Tahini)
- 2 Pck. KOMEKO Ramen





### ZUBEREITUNG

- 1. Ingwer schälen und fein würfeln. Die Lauchzwiebeln ca. 3 mm dünn schneiden.
- 2. In einer Schale Miso, Sambal Oelek und Mirin mischen.
- 3. In einem Wok oder einem Topf, Schweineschmalz erhitzen und das Schweinefleisch mit dem Ingwer anbraten.
- 4. Lauchzwiebel, Sesamöl und die Miso-Sambal Oelek-Mischung hinzufügen und weiter braten, bis das Fleisch durch ist. 4 EL von der Masse beiseitestellen, um diese später vor dem Servieren auf die Nudeln zu geben.
- 5. Das Wasser hinzufügen und kochen lassen. Sobald es kocht, den Schaum entfernen, Sojasoße und Salz hinzufügen. Weitere 5 Minuten kochen lassen.
- 6. Sesam Paste mit etwas heißer Suppe mischen, verrühren und zur Suppe hinzufügen. Alles gut verrühren.

- 7. Die KOMEKO Ramen in 1-1,5 Liter kochendes Salzwasser geben, 2 Minuten köcheln lassen, abtropfen und in 2 Suppenschlüsseln geben.
- 8. Die Suppe darüber gießen und das beiseitegestellte Hackfleisch darauf verteilen (2 EL pro Person).

#### **Unser Tipp:**

Die Tan-Tan Ramen Suppe schmeckt auch sehr gut mit gekochtem Gemüse wie Pak Choi und Shiitake Pilzen.









