KIKKOMAN

Caprese-Basilikum-Ramen mit Mozzarella

Gesamtzeit **20 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3'623 kJ / 865 kcal

Fett: **63 g** Eiweiss: **28 g**
Kohlenhydrate: **42 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

30 g	Basilikumblätter
1	Knoblauchzehe
2.5 EL	Olivenöl
10 g	Pinienkerne
4	mittelgrosse Tomaten
180 g	Mozzarella
0.5	Avocado
200 g	Ramen-Nudeln
50 g	Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
4 TL	Kikkoman Teriyaki Marinade
540 ml	Wasser
15 g	gemischte Nüsse, gehackt
2 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 Prise	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Etwas Olivenöl

ZUBEREITUNG

Schritt 1

20 g Basilikumblätter - **1** Knoblauchzehe - **2.5 EL** Olivenöl - **10 g** Pinienkerne
Basilikum hacken und mit geschältem Knoblauch, Olivenöl und Pinienkernen pürieren, bis eine glatte Pesto-Masse entsteht.

Schritt 2

4 mittelgrosse Tomaten - **180 g** Mozzarella - **10 g** Basilikumblätter - **0.5** Avocado
Tomaten und Mozzarella in gleichmässig dicke Scheiben schneiden (0,5 – 1 cm) und kreisförmig auf zwei Tellern anrichten. Das Basilikum hacken und darüberstreuen. Avocadofleisch auslösen, würfeln und beiseitestellen.

Schritt 3

200 g Ramen-Nudeln - **50 ml** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack - **4 TL** Kikkoman Teriyaki Marinade - **540 ml** Wasser
Die Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Kikkoman Ramen Suppenbasis, Kikkoman Teriyaki Marinade, Pesto und heisses Wasser hälftig auf zwei Schüsseln verteilen und Zutaten zu einer Suppe verrühren.

Schritt 4

15 g gemischte Nüsse, gehackt - **2 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **1 Prise** schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen - Etwas Olivenöl
Die Nudeln in die Suppe geben und Tomate und Mozzarella vorsichtig mit einem Löffel oder Spatel darauf anrichten, damit sie nicht auseinanderfallen. Avocado und Nüsse über die

Ramen streuen und vor dem Servieren mit
Kikkoman Sojasauce, Pfeffer und Olivenöl toppen.