KIKKOMAN

Cremige Carbonara-Ramen mit Kick

Gesamtzeit **20 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3'016 kJ / 718 kcal

Fett: **45.9 g** Eiweiss: **37.2 g**
Kohlenhydrate: **36.2 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

2	Eier
2	Eigelb
70 g	Parmesan, gerieben
80 g	Speck
60 g	Blumenkohl
40 g	Zucchetti
40 g	rote Peperoni
2 EL	Olivenöl
2 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
370 ml	heisses Wasser
200 g	Ramen-Nudeln
3 EL	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
90 ml	Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
2 Prisen	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL	Schnittlauch, gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

2 Eier - **2** Eigelb - **30 g** Parmesan, gerieben
Eier, Eigelb und Parmesan in einer kleinen Schüssel mischen.

Schritt 2

80 g Speck - **60 g** Blumenkohl - **40 g** Zucchetti - **2 EL** Olivenöl - **40 g** rote Peperoni - **2 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **100 ml** heisses Wasser
Den Speck in 2 cm grosse Stücke schneiden. Blumenkohl und Zucchetti in mundgerechte Stücke und die rote Peperoni in dünne Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Speck und Blumenkohl bei schwacher Hitze anbraten. Sobald der Speck gar ist, die Peperoni und Zucchetti zugeben und ebenfalls anbraten. Mit heissem Wasser aufgiessen, aufkochen lassen und den Herd ausschalten. Mit Kikkoman Sojasauce würzen und beiseitestellen.

Schritt 3

200 g Ramen-Nudeln - **3 EL** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi - **90 ml** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack - **200 ml** heisses Wasser
Die Ramen-Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Die gekochten Nudeln zur Gemüse-Speck-Mischung geben, umrühren und etwa 3 Minuten ruhen lassen. Für die Suppe Kikkoman Kimchi Chilisauce, Kikkoman Ramen Suppenbasis und heisses Wasser in einer Schüssel oder einem Topf verrühren und warmhalten.

Schritt 4

Die Ei-Mischung zur Nudel-Gemüse-Mischung in den Topf geben. Das Ganze vorsichtig erhitzen und den Herd ausschalten, sobald die Mischung anfängt einzudicken.

Schritt 5

40 g Parmesan, gerieben - **2 Prisen** schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen - **2 EL** Schnittlauch, gehackt

Die Nudel-Gemüse-Ei-Mischung auf zwei Schüsseln aufteilen und die Suppe drumherum angiessen. Parmesan, Pfeffer und Schnittlauch darübergeben und servieren.