

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	Zucchini
40 g	rote Peperoni
2 EL	Olivenöl
2 TL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
370 ml	heisses Wasser
200 g	Ramen-Nudeln
3 EL	<u>Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi</u>
90 ml	<u>Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack</u>
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** Zucchini - **2
EL** Olivenöl - **40 g** rote Peperoni - **2 TL** Kikkoman
natürlich gebaute Sojasauce - **100 ml** heisses
Wasser

Den Speck in 2 cm grosse Stücke schneiden.
Blumenkohl und Zucchini 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
Zucchini 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.