

Pien Lo – chinesischer Hot Pot

Gesamtzeit **30 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit 10 Min. Abkühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2'425 kJ / 580 kcal

Fett: **42 g** Eiweiss: **25 g**
Kohlenhydrate: **31 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

4 getrocknete Shiitake-Pilze
1 l Wasser (zum Einweichen der Pilze)
800 g Chinakohl
400 g Schweinebauch in Scheiben
400 g fester Tofu
1 Karotte
1 EL Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
100 g Glasnudeln
4 EL Kikkoman geröstetes Sesamöl
Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Schritt 1

4 getrocknete Shiitake-Pilze - **1 l** Wasser (zum Einweichen der Pilze) - **400 g** fester Tofu - **1** Karotte - **100 g** Glasnudeln
Shiitake-Pilze kurz unter fliessendem Wasser abspülen und in Wasser einweichen, bis sie weich sind. Herausnehmen und in dünne Scheiben schneiden. Das Einweichwasser für die Bouillon aufbewahren. Tofu in mundgerechte Würfel schneiden. Karotte mit einem Gemüseschäler in dünne Streifen schneiden. Glasnudeln in Wasser einweichen, bis sie weich sind.

Schritt 2

800 g Chinakohl - **400 g** Schweinebauch in Scheiben
Chinakohl in einzelne Blätter zerteilen und ca. 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren. Abgiessen und abkühlen lassen. Die Kohlblätter flach auslegen, Schweinebauch darauflegen und vom Strunkende her fest aufrollen. Die Rollen in dicke Scheiben schneiden und aufrecht in einen grossen Topf stellen.

Schritt 3

1 EL Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack - **4 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - Salz nach Geschmack
Den Tofu, die Karottenstreifen und die Shiitake-Pilze zu den Fleischröllchen in den Topf geben. Das Einweichwasser der Pilze mit Kikkoman Ramen Suppenbasis vermischen und in den Topf giessen. Zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis der Chinakohl zart und der Schweinebauch gar ist. Kikkoman Sesamöl auf einzelne Servierschalen

verteilen, mit Salz abschmecken und gut vermischen. Die gegarten Zutaten in die Sauce tauchen.

Schritt 4

Die Glasnudeln in die Bouillon geben und vor dem Servieren weich kochen.