KIKKOMAN

Ramen mit Crevetten und Lattich

Gesamtzeit **25 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1'885 kJ / 450 kcal

Fett: **12 g** Eiweiss: **24 g**
Kohlenhydrate: **55 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

140 g	rohe Crevetten
10 ml	Kikkoman geröstetes Sesamöl
1	kleiner Lattich
30 ml	Rapsöl
400 g	Ramen-Nudeln
10 g	frischer Ingwer
2	Knoblauchzehen
4 EL	Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
540 ml	Wasser
	Etwas Frühlingszwiebelgrün, zum Garnieren
	Sesam, zum Garnieren (optional)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

140 g rohe Crevetten - **10 ml** Kikkoman geröstetes Sesamöl
Crevetten in Kikkoman Sesamöl ca. 5 Minuten marinieren, dann in einer heissen Pfanne 4–5 Minuten braten, bis sie rosa und gar sind.

Schritt 2

1 kleiner Lattich - **15 ml** Rapsöl - **400 g** Ramen-Nudeln
Lattich halbieren und 2–3 Minuten in Rapsöl anbraten. Ramen-Nudeln gemäss Packungsanweisung garen und abgiessen.

Schritt 3

10 g frischer Ingwer - **2** Knoblauchzehen - **15 ml** Rapsöl - **4 EL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack - **540 ml** Wasser - Etwas Frühlingszwiebelgrün, zum Garnieren - Sesam, zum Garnieren (optional)
Ingwer und Knoblauch fein hacken und 20–30 Sekunden in Rapsöl anbraten. Kikkoman Ramen Suppenbasis mit Wasser, dem Ingwer und dem Knoblauch vermischen und zum Kochen bringen. Die Nudeln in eine Schüssel geben, mit der Ramen-Bouillon übergiessen, die Crevetten und den Lattich hinzufügen.