

# 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.