

# Scharfe Kimchi Ramen mit Schweinefleisch

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

Nährwertangaben (pro Portion):  
**2573 kJ / 614 kcal**

Fett: **20.3 g** Eiweiss: **29.1 g**  
Kohlenhydrate: **71.7 g**

## ZUTATEN

2 Portion(en)

**80 g** Schweinefleisch (alle Fleischsorten eignen sich)  
**0.5** Zwiebel  
**150 g** Kimchi  
**1 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl  
**2 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
**120 g** Spinat  
**2** gekochte Eier  
**60 g** Frühlingszwiebeln  
**200 g** Ramen Nudeln  
**Für die Kimchi Ramen-Suppe**  
**30 ml** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack  
**60 ml** Kikkoman scharfe Chilisaucе für Kimchi  
**420 ml** Wasser  
Einige Chiliflocken

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

[Kimchi nach Rezept zubereiten.](#)

### Schritt 2

Schweinefleisch, Kimchi und Zwiebel mit Sesamöl anbraten und mit Sojasauce würzen.

### Schritt 3

Spinat kochen.

### Schritt 4

Gekochte Eier nach Geschmack zubereiten.

### Schritt 5

Frühlingszwiebeln in kleine Stücke schneiden.

### Schritt 6

Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

### Schritt 7

Ca. 420 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, mit 30 ml Kikkoman konzentrierte Ramen Suppenbasis und 60 ml Kimchi Sauce verrühren.

### Schritt 8

Suppe auf 2 Teller verteilen. Nudeln gut abtropfen lassen und in die Suppe geben.

### **Schritt 9**

Gebratenes Kimchi-Schweinefleisch und gekochten Spinat auf die Nudeln legen und mit Ei und Frühlingszwiebeln garnieren.

### **Schritt 10**

Ein paar Chiliflocken darüber streuen.