

# Vegetarische cremige Ramen mit Birne

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

Nährwertangaben (pro Portion):  
**3'515 kJ / 840 kcal**

Fett: **39 g** Eiweiss: **23.0 g**  
Kohlenhydrate: **95 g**

## ZUTATEN

2 Portion(en)

<b>400 ml</b>	Wasser
<b>100 ml</b>	Mandelmilch
<b>3 EL</b>	<u>Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack</u>
<b>70 g</b>	Shiitake-Pilze
<b>80 g</b>	gemahlene Cashewnüsse
<b>15 ml</b>	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
<b>300 g</b>	Udon-Nudeln
<b>80 g</b>	Birne
<b>60 g</b>	gekochte Randleinungen
<b>20 g</b>	zerkleinerte Macadamianüsse
<b>10 g</b>	geröstete Sonnenblumenkerne
<b>30 g</b>	Frühlingszwiebeln Chiliflocken nach Geschmack

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Pilze in kleinere Stücke schneiden. In einen Topf mit heissem Wasser geben und ca. 3 Minuten kochen. Cashewnüsse mit Mandelmilch kräftig verquirlen, bis eine glatte Masse entsteht.

### Schritt 2

Kikkoman Ramen Suppenbasis und die Cashew-Mandel-Mischung zu den Pilzen in den Topf geben. Gut umrühren und bei geringer Hitze ca. 3 Minuten köcheln lassen. Kikkoman Sojasauce hinzufügen und gründlich unterrühren.

### Schritt 3

Nudeln gemäss Packungsanleitung zubereiten. Birne schälen und einzeln in dünne Stifte schneiden; die Randleinungen ebenfalls in dünne Stifte schneiden.

### Schritt 4

Die Nudeln auf zwei Schüsseln verteilen. Die Bouillon darübergiessen, mit Birne und Randleinungen belegen und mit Macadamianüssen und Sonnenblumenkernen bestreuen. Mit Frühlingszwiebeln und Chiliflocken garnieren.