KIKKOMAN

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)

400 ml	Wasser
100 ml	Mandelmilch
3 EL	Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
70 g	Shiitake-Pilze
80 g	gemahlene Cashewnüsse
15 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
300 g	Udon-Nudeln
80 g	Birne
60 g	gekochte Randen
20 g	zerkleinerte Macadamianüsse
10 g	geröstete Sonnenblumenkerne
30 g	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 Rande ebenfalls in dünne Stifte schneiden.

Schritt 4

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