KIKKOMAN

# Veggie Tortellini Ramen

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

Nährwertangaben (pro Portion):
**1'391 kJ / 332 kcal**

Fett: **14 g** Eiweiss: **18.1 g**
Kohlenhydrate: **31.8 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

| | |
|---|---|
| **150 g** | Broccoli |
| **100 g** | kleine Champignons |
| **1 EL** | Kikkoman geröstetes Sesamöl |
| **1** | Karotte |
| **60 g** | Babyblattspinat |
| **150 g** | kleine vegetarische Tortellini oder Ravioli (Kühlregal) |
| **3.5 EL** | Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack |
| **2** | Eier |
| **1** | kleine rote Chili und frischer Koriander zum Garnieren |

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Broccoliröschen und geviertelte Champignons im erhitzten Öl 5-8 Minuten braten. Karotten mit einem Spiralschneider in „Nudeln" oder in feine Streifen schneiden, zusammen mit dem Spinat braten. Die Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

### Schritt 2

Ca. 540 ml Wasser in einem Topf aufkochen und mit Kikkoman konzentrierte Ramen Suppenbasis verrühren. Ei(er) verquirlen, in die Ramen-Suppe geben, stocken lassen und auf 2 Schalen verteilen. Die gekochten Nudeln dazugeben.

### Schritt 3

Gemüsemischung darauf anrichten, mit Chilis und frischem Koriander garnieren und servieren.