

## Rezept

# California Ramen

Ein Rezept von California Ramen, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Frühlingszwiebel	<b>½</b> Avocado
<b>60 g</b> Grünkohlblätter (ersatzweise Wirsing)	Salz
<b>3 TL</b> geröstetes Sesamöl (Asienladen)	<b>1</b> Ei (M)
<b>800 ml</b> Gemüsefond	<b>6 EL</b> Sojasauce
<b>2 EL</b> Sake (Reiswein)	<b>400 g</b> Instant-Ramen-Nudeln (Asienladen)
<b>4</b> geröstete Nori-Blätter (Asienladen)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal, 23 g F, 20 g EW, 65 g KH

## Zubereitung

1. Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Avocadohälfte entsteinen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in feine Scheiben schneiden.
2. Grünkohl waschen, von der dicken Blattrippe befreien und in 5 mm dicke Streifen schneiden. Die Streifen in kochendem Salzwasser 30 Sek. blanchieren, abgießen, abschrecken, abtropfen lassen und mit 1 TL Sesamöl marinieren.
3. Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und das Ei in 6 Min. wachweich kochen. Sofort herausnehmen, kalt abspülen, pellen und in Eiswasser vollständig auskühlen lassen. Dann das Ei längs halbieren.
4. Inzwischen den Fond in einem breiten Topf aufkochen und in 10 Min. bei starker Hitze offen auf ca. 600 ml reduzieren lassen. Sojasauce, Sake und je 1 TL Sesamöl auf zwei Schalen verteilen. Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen.
5. Den heißen Fond in die beiden Schalen gießen, die Nudeln zugeben und mit einer Gabel spiralförmig aufdrehen. Ei, Avocado, Grünkohl und Frühlingszwiebel darauf anrichten. Je 2 Nori-Blätter seitlich an den Schüsselrand stecken und die Ramen sofort servieren.