Rezept

Italienische Ramen

Ein Rezept von Italienische Ramen, am 14.06.2025

Zutaten

- **800 ml** Hühnerfond
- **1** Frühlingszwiebel
- **40 g** getrocknete Tomaten
- **400 g** vorgegarte Instant-Ramen-Nudeln (Asienladen)
- **80 g** Pancetta in dünnen Scheiben
- **30 g** Parmesan
- **1 TL** Kapern (aus dem Glas)
- **20 g** Rucola
- **2 EL** Mirin (süßer Reiswein)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal, 21 g F, 26 g EW, 69 g KH

Zubereitung

1. Den Fond in einem breiten Topf aufkochen und in 10 Min. bei starker Hitze offen auf ca. 600 ml reduzieren lassen.

2. Inzwischen den Parmesan fein reiben. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Kapern abtropfen lassen. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Rucola waschen, trocken schütteln und etwas kleiner zupfen.

3. Den geriebenen Parmesan in den Fond geben und bei geringer Hitze in ca. 5 Min. unter Rühren auflösen. Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen.

4. Je 1 TL Mirin auf zwei Schalen verteilen und mit dem heißen Fond aufgießen. Die Nudeln zugeben und mit einer Gabel spiralförmig aufdrehen. Frühlingszwiebel, Tomaten, Pancetta, Kapern und Rucola darauf anrichten und die Ramen sofort servieren.