

## Rezept

# Sommerramen mit Hähnchen

Ein Rezept von Sommerramen mit Hähnchen, am 23.03.2023

## Zutaten

<b>800 ml</b> Hühnerfond	<b>2 EL</b> helle Misopaste
<b>4 EL</b> Sake (Reiswein)	<b>2 EL</b> Mirin (süßer Reiswein)
<b>½</b> kleine Möhre (60 g)	<b>¼</b> Gurke (60 g)
<b>1 Handvoll</b> Baby-Blattspinat	<b>40 g</b> eingelegter Ingwer
<b>400 g</b> vorgegarte Instant-Ramen-Nudeln (Asienladen)	<b>200 g</b> Hähnchenbrust
<b>35 g</b> Tempurateig-Mix (Asienladen)	

### Außerdem

Öl zum Frittieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal, 20 g F, 37 g EW, 88 g KH

## Zubereitung

1. Den Fond in einem breiten Topf aufkochen und in 15 Min. bei starker Hitze offen auf ca. 400 ml reduzieren lassen. Misopaste, Sake und Mirin untermischen und alles auskühlen lassen. Inzwischen Möhre und Gurke schälen und mit dem Julienneschneider längs in Streifen schneiden. Spinat waschen und trocken schütteln. Ingwer abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.
2. Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Hähnchenbrust trocken tupfen. Tempura-Teigmischung mit 50 ml Wasser glatt rühren. Öl 1 cm hoch in eine Pfanne füllen und auf ca. 180° erhitzen. Das Fleisch durch den Teig ziehen und in 3-4 Min. pro Seite goldbraun frittieren, dann in 5 mm dicke Streifen schneiden.
3. Fond, Nudeln, Gemüse und Ingwer auf zwei Schüsseln verteilen. Das Hähnchen darauf anrichten und die Ramen servieren.