

## Rezept

# Tantanmen Ramen

Ein Rezept von Tantanmen Ramen, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>1</b> kleiner Pak Choi (100 g)	Salz
<b>¼ Stange</b> Lauch (weißer Abschnitt)	<b>800 ml</b> Hühnerfond
<b>100 ml</b> Sojadrink	<b>150 g</b> Schweinehackfleisch
<b>4 EL</b> Sojasauce	<b>1 EL</b> helle Misopaste
<b>2 EL</b> Sake (Reiswein)	<b>400 g</b> vorgegarte Instant-Ramen-Nudeln (Asienladen)
<b>2 EL</b> geröstetes Sesamdressing (Asienladen)	<b>4 TL</b> Chiliöl (Asienladen)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal, 32 g F, 31 g EW, 70 g KH

## Zubereitung

1. Pak Choi putzen, längs vierteln und in kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren. Abgießen und abschrecken. Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Fond in einem breiten Topf aufkochen und in 10 Min. bei starker Hitze offen auf ca. 600 ml reduzieren lassen. Sojadrink unterrühren und erneut erhitzen, aber nicht mehr kochen.
2. Hackfleisch in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 4-5 Min. braten. 2 EL Sojasauce, Miso und Sake verrühren und zum Fleisch geben. 2-3 Min. weiterbraten, bis die Flüssigkeit beinahe verdampft ist.
3. Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Übrige Sojasauce und Sesamdressing auf zwei Schalen verteilen, verrühren und mit heißem Fond aufgießen. Nudeln zugeben und spiralförmig aufdrehen. Pak Choi, Hack und Lauch darauf anrichten. Die Ramen mit Öl beträufeln und servieren.