

Rezept

Tomaten-Ramen mit Kimchi

Ein Rezept von Tomaten-Ramen mit Kimchi, am 16.05.2025

Zutaten

| | |
|--|--|
| 1 Ei (M) | 1 Frühlingszwiebel |
| 60 g Schweinehackfleisch | 1 1/2 EL helle Misopaste |
| 10 g Semmelbrösel | 800 ml Hühnerfond |
| 100 g passierte Tomaten (aus dem Tetrapak) | 400 g vorgegarte Instant-Ramen-Nudeln (Asienladen) |
| 100 g Kimchi (Asienladen) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal, 11 g F, 24 g EW, 74 g KH

Zubereitung

1. 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.
2. Die Frühlingszwiebel waschen und putzen. Den weißen Abschnitt sehr fein hacken, den Rest in feine Ringe schneiden. Gehackte Frühlingszwiebel mit Schweinehackfleisch, ½ EL Misopaste und Semmelbröseln in einer Schüssel vermischen. Aus der Masse sechs walnussgroße Kugeln formen.
3. Die Hackbällchen in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten in 8 Min. hellbraun braten.
4. Den Fond mit den passierten Tomaten in einem breiten Topf aufkochen und in 10 Min. bei starker Hitze offen auf ca. 650 ml reduzieren lassen. Die restliche Misopaste auf zwei Schalen verteilen. Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen.
5. Den heißen Fond in die Schalen gießen und mit der Misopaste verrühren. Die Nudeln zugeben und mit einer Gabel spiralförmig aufdrehen. Hackfleischbällchen, Frühlingszwiebel, Kimchi und Ei darauf anrichten und die Ramen sofort servieren.