KIKKOMAN

Cremige Carbonara-Ramen mit Kick

Gesamtzeit **20 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.016 kJ / 718 kcal

Fett: **45,9 g** Eiweiß: **37,2 g**
Kohlenhydrate: **36,2 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

2	Eier
2	Eigelb
70 g	geriebener Parmesan
80 g	Speck
60 g	Blumenkohl
40 g	Zucchini
40 g	rote Paprika
2 EL	Olivenöl
2 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
370 ml	heißes Wasser
200 g	Ramen-Nudeln
3 EL	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
90 ml	Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
2 Prisen	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL	gehackter Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Schritt 1

2 Eier - **2** Eigelb - **30 g** geriebener Parmesan
Eier, Eigelb und Parmesan in einer kleinen Schüssel mischen.

Schritt 2

80 g Speck - **60 g** Karfiol - **40 g** Zucchini - **2 EL** Olivenöl - **40 g** rote Paprika - **2 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **100 ml** heißes Wasser
Den Speck in 2 cm große Stücke schneiden. Karfiol und Zucchini in mundgerechte Stücke und die rote Paprika in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Speck und Karfiol bei schwacher Hitze anbraten. Sobald der Speck gar ist, die Paprika und Zucchini zugeben und ebenfalls anbraten. Mit heißem Wasser aufgießen, aufkochen lassen und den Herd ausschalten. Mit Kikkoman Sojasauce würzen und beiseitestellen.

Schritt 3

200 g Ramen-Nudeln - **3 EL** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi - **90 ml** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack - **200 ml** heißes Wasser
Die Ramen-Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Die gekochten Nudeln zur Gemüse-Speck-Mischung geben, umrühren und etwa 3 Minuten ruhen lassen. Für die Suppe Kikkoman Chilisauce Kimchi, Kikkoman Ramen Suppenbasis und heißes Wasser in einer Schüssel oder einem Topf verrühren und warmhalten.

Schritt 4

Die Ei-Mischung zur Nudel-Gemüse-Mischung in den Topf geben. Das Ganze vorsichtig erhitzen und den Herd ausschalten, sobald die Mischung anfängt einzudicken.

Schritt 5

40 g geriebener Parmesan - **2 Prisen** frisch gemahlener schwarzer Pfeffer - **2 EL** gehackter Schnittlauch

Die Nudel-Gemüse-Ei-Mischung auf zwei Schüsseln aufteilen und die Suppe drumherum angießen. Parmesan, Pfeffer und Schnittlauch darübergeben und servieren.