KIKKOMAN

Curry-Schnitzel-Ramen mit Teriyaki

Gesamtzeit **60 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **35 Min.** Kochzeit **15 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
5.185 kJ / 1.238 kcal

Fett: **73 g** Eiweiß: **53 g**
Kohlenhydrate: **89 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

2	Schweineschnitzel (je ca. 130 g)
100 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
40 g	Mehl
2	Eier
50 g	Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art
40 g	ungesalzene Butter
60 ml	Sonnenblumenöl
0,5	Spitzkraut
4 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1	rote Zwiebel
1	Mini-Pak-Choi
200 g	Ramen-Nudeln
10 g	Currypulver
50 ml	Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
4 TL	frischer Schlagobers
540 ml	heißes Wasser
2 EL	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
2 EL	Mayonnaise
	Einige Blätter glatte Petersilie

ZUBEREITUNG

Schritt 1

2 Schweineschnitzel (je ca. 130 g) - **100 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade **40 g** Mehl - **2** Eier - **50 g** Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art
Das Fleisch zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder in einen Gefrierbeutel legen und mit einem Fleischklopfer oder einer Kasserolle mit Griff vorsichtig dünn klopfen. In Kikkoman Teriyaki Marinade ca. 15 Minuten marinieren. Danach die Schnitzel mit Mehl bestäuben, in den verquirlten Eiern wenden und mit Kikkoman Panko panieren.

Schritt 2

40 g ungesalzene Butter - **2,5 EL** Sonnenblumenöl
Butter und Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Schritt 3

0,5 Spitzkraut - **1** rote Zwiebel - **1** Mini-Pak-Choi - **4 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **2 EL** Sonnenblumenöl
Das Spitzkraut in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Sobald es gar ist, 1 TL Kikkoman Sojasauce dazugeben, kurz anbraten und herausnehmen. Die Zwiebel in Streifen schneiden, in ½ EL erhitztem Sonnenblumenöl anbraten und mit 2 TL Kikkoman Sojasauce würzen. Pak Choi in breite Streifen schneiden, ebenfalls in ½ EL Sonnenblumenöl anbraten und mit 1 TL Kikkoman Sojasauce würzen.

Schritt 4

200 g Ramen-Nudeln - **10 g** Currypulver - **50 ml** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack - **4 TL** Schlagobers - **540 ml** heißes Wasser
Die Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Currypulver, Kikkoman Ramen Suppenbasis, Schlagobers und heißes Wasser in einen Topf geben, gut vermischen und erhitzen. Die Schnitzel in Streifen schneiden. Die Nudeln auf zwei Schüsseln verteilen, die heiße Curry-Ramen-Suppe dazugeben und das Gemüse sowie die Schnitzelstreifen auf den Nudeln anrichten.

Schritt 5

2 EL Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi - **2 EL** Mayonnaise - Einige Blätter glatte Petersilie
Kikkoman Chilisauce Kimchi mit der Mayonnaise verrühren und über die Schnitzel träufeln. Die restliche Sauce kann als Dip verwendet werden. Mit Petersilie bestreuen und servieren.