

Scharfe Kimchi-Ramen mit Schweinefleisch

Gesamtzeit **30 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2573 kJ / 614 kcal

Fett: **20,3 g** Eiweiß: **29,1 g**
Kohlenhydrate: **71,7 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

80 g Schweinefleisch (alle
Fleischsorten eignen
sich)
0,5 Zwiebel
150 g Kimchi
1 EL Kikkoman geröstetes
Sesamöl
2 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
120 g Blattspinat
2 gekochte Eier
60 g Frühlingszwiebeln
200 g Ramen-Nudeln
Für die Kimchi-Ramen-Suppe
30 ml Kikkoman Konzentrierte
Ramen Suppenbasis -
Shoyu (Sojasauce)
Geschmack
60 ml Kikkoman scharfe
Chilisaucе für Kimchi
420 ml abgekochtes Wasser
Einige Chiliflocken

ZUBEREITUNG

Schritt 1

[Kimchi nach Rezept zubereiten.](#)

Schritt 2

Schweinefleisch, Kimchi und Zwiebel mit Kikkoman Sesamöl anbraten und mit Kikkoman Sojasauce würzen.

Schritt 3

Spinat kochen.

Schritt 4

Gekochte Eier nach Geschmack zubereiten.

Schritt 5

Frühlingszwiebeln in kleine Stücke schneiden.

Schritt 6

Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

Schritt 7

Ca. 420 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, mit 30 ml Kikkoman Ramen Suppenbasis und 60 ml Kikkoman Chilisaucе für Kimchi verrühren.

Schritt 8

Suppe auf 2 Teller verteilen. Nudeln gut abtropfen lassen und in die Suppe geben.

Schritt 9

Gebratenes Kimchi-Schweinefleisch und gekochten Spinat auf die Nudeln legen und mit Ei und Frühlingszwiebeln garnieren.

Schritt 10

Ein paar Chilliflocken darüber streuen.