KIKKOMAN

Süßkartoffel-Ramen mit Kräuterseitlingen

Gesamtzeit **25 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.682 kJ / 403 kcal

Fett: **13 g** Eiweiß: **7 g**
Kohlenhydrate: **64,2 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

350 g	Süßkartoffeln
120 g	Pastinaken (alternativ: Petersilienwurzel, Sellerie)
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
300 ml	Reis- oder Haferdrink
300 ml	Wasser
2,5 EL	Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
Pilze:	
80 g	Kräuterseitlinge
1 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
0,25 TL	Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
1 TL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
	Pfeffer aus der Mühle
0,25 Bund	Petersilie
Zusätzlich:	
2 TL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack

ZUBEREITUNG

Schritt 1

350 g Süßkartoffeln - **120 g** Pastinaken (alternativ: Petersilienwurzel, Sellerie) - **1** Schalotte - **1** Knoblauchzehe - **1 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl
Süßkartoffeln und Pastinaken in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein schneiden, mit den Süßkartoffeln und den Pastinaken in erhitztem Kikkoman Sesamöl andünsten.

Schritt 2

300 ml Reis- oder Haferdrink - **300 ml** Wasser - **2,5 EL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
Reis- oder Haferdrink, Wasser und Kikkoman Ramen Suppenbasis angießen, aufkochen und abgedeckt ca. 15 Min. garen.

Schritt 3

80 g Kräuterseitlinge - **1 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **0,25 TL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack - **1 TL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - Pfeffer aus der Mühle - **0,25 Bund** Petersilie
Pilze in Streifen schneiden, in erhitztem Kikkoman Sesamöl ca. 3 Min. goldbraun braten und mit Kikkoman Ramen Suppenbasis, Kikkoman Ponzu Zitrone sowie Pfeffer würzen. Petersilie fein hacken.

Schritt 4

2 TL Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - Pfeffer aus der Mühle - **3 Prisen** Muskat - Chiliflocken

	Pfeffer aus der Mühle	Die Suppe pürieren, mit Kikkoman Ponzu Zitrone, Pfeffer und Muskat abschmecken. In Suppenteller oder -tassen füllen, mit den Pilzen, der Petersilie und Chiliflocken garnieren und servieren.
3 Prisen	Muskat	
	Chiliflocken	