

JAPANISCHE MISO-SUPPE UND RAMEN-NUDELN MIT VEGANEN FILETS

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Chick'n Style Filet Pieces
250 g Ramen-Nudeln
100 g Shiitake-Pilze
1 Handvoll frischer Spinat
100 g gekochte Edamame-Bohnen
4 Radieschen
4 Rüebli
100 g Broccoli
1 L Miso aus Miso-Paste
schwarzer Sesam und Shisho-Brunnenkresse zum Garnieren

ZUBEREITUNGSTIPPS

Tipp

Die Miso-Suppe schmeckt besonders lecker mit etwas würzigem Öl. Dazu benötigst du: 150 ml Olivenöl, 1 grosse frische Chili, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 1 Esslöffel getrocknete Chiliflocken, 1 Teelöffel geriebener frischer Ingwer.
1. Schalotte, Knoblauch und frische Chili fein hacken und in etwas Öl leicht anbraten.
2. Restliches Öl und Ingwer dazugeben und abkühlen lassen.

 4 PORTIONEN

 20 MIN

 MITTLERE

Lass uns zum Abendessen nach Japan reisen! Diese vegane japanische Miso-Suppe mit leckeren veganen Garden Gourmet Filet Stripes sorgt für einen zufriedenen Magen!

ZUBEREITUNG

1. Ramen-Nudeln kochen und Gemüse schneiden und blanchieren

Die Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Shiitake-Pilze, Radieschen und Rüebli in Scheiben und Broccoli in Stücke schneiden. Die Rüebli 4 Minuten knusprig kochen und Edamame, Broccoli und Shiitake 2 Minuten blanchieren.

2. Sensational Filet Stripes zubereiten

Wasser aufkochen, Miso-Paste dazugeben und verrühren. Die Sensational Filet Stripes von Garden Gourmet gemäss den Anweisungen auf der Packung zubereiten.

3. Nudeln, Gemüse und Filet Stripes auf Tellern verteilen

Die Ramen-Nudeln, einige frische Spinatblätter, Rüebli, Broccoli, Edamame, Shiitake-Pilze und die veganen Filet Stripes in grossen Suppenschüsseln verteilen.

4. Miso Suppe dazugiessen und garnieren

Die Miso Suppe dazugiessen und mit Rettich, Sesam und Kresse garnieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**