

Ruckzuck Ramen

Suppe Asiatisch Fischgerichte Frühling Nudelgerichte
Schnelle Küche

ZUBEREITUNG

Schalotte halbieren, schälen und in Würfel schneiden.
Strauchtomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Würfel schneiden. Champignons putzen und vierteln.
Spinatblätter und Sojabohnensprossen gründlich waschen und in einer Salatschleuder trockenschleudern. Chilischote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
Kokosfett in einem Topf erhitzen. Schalottenwürfel und Champignons darin anbraten. Beides aus dem Topf nehmen und Tomaten und Frühlingszwiebeln im verbliebenen Bratfett dünsten. Chilischote zugeben und mitbraten. Mit Wasser ablöschen. Maggi Magic Asia Instant Nudeln Snack in den Topf geben. Spinat, Sprossen und gebratenes Gemüse zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
Koriander waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden. Die Suppe mit Erdnüssen und Koriander garnieren und sofort servieren.
Tipp: Als Toppings eignen sich Erdnüsse, hartgekochte Eier, geröstete Sesamsamen oder Garnelen.

SCHWIERIGKEIT:



ZUTATEN

1 Schalotte
2 Strauchtomaten
150 g frische Champignons
50 g Spinatblätter
50 g Sojabohnensprossen
1 kleine rote Chilischote
2 Frühlingszwiebeln
20 g Kokosfett
1 l Wasser
2 Pkg. MAGGI Magic Asia Instant
Nudel Snack Ente
50 g Erdnüsse
1/2 Bund frischer Koriander