



Spicy Chicken Ramen-Suppe

Zutaten

(für 4 Personen):

600 g Pollo Fino (ausgelöstes
Hähnchenoberkeulenfleisch)
3 EL Sojasauce
3 EL Mirin
1 Stück Ingwer
5 Knoblauchzehen
4 Lauchzwiebeln
2 EL Miso-Paste
3 EL Douban-Sauce
3 EL Öl
1.2 L Gemüsebrühe
200 g Ramen-Nudeln
6 EL Speisestärke
1 TL Chili (oder Sesam)
Koriander



Nährwerte:

Pro Portion ca. 696 kcal, 25 g Fett, 58 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten



Spicy Chicken Ramen-Suppe

Zubereitung:

1. Zuerst das Pollo Fino in Stücke schneiden und mit Sojasauce, Mirin, geriebenem Ingwer und 3 geriebenen Knoblauchzehen marinieren.



2. Dann 2 geriebene Knoblauchzehen, Lauchzwiebelringe, Miso-Paste und Douban-Sauce in 1 EL Öl anrösten.



3. Anschließend mit der Brühe 10 Minuten köcheln lassen.





Spicy Chicken Ramen-Suppe

4. Inzwischen die Ramennudeln nach Packungsangabe garen.



5. Jetzt das marinierte Hähnchenfleisch in der Stärke wenden...



6. ...und in 2 EL Öl von beiden Seiten knusprig braten.



7. Zum Schluss die Brühe mit den Nudeln in eine Schüssel geben, mit dem

WE LOVE GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Spicy Chicken Ramen-Suppe

Hähnchenfleisch toppen und mit Koriander und Chili genießen. Wer es nicht so scharf möchte, kann auch Sesam nehmen.



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de