



## 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. 819 kcal, 45 g Fett, 72 g Kohlenhydrate, 32 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](http://www.deutsches-gefluegel.de)