

## Takutos Miso Ramen (Japanische Nudelsuppe)

Für 2 Portionen

### Zutaten Suppe

- 1 Knoblauchzehe
- 1 cm Ingwer
- 2 EL Sesamöl (geröstet)
- 15 g Butter
- 2-3 TL Sojasoße
- 300 ml Wasser
- 160 ml Sojamilch
- 2 EL Miso-Paste
- 1 TL gerösteter und gemörserter Sesam
- Salz u. Pfeffer

### Zutaten Topping

- 2 Eier
- 120 g Sojasprossen
- 1 Pak Choi
- 1 Stange Lauchzwiebel
- 2 EL Pflanzenöl
- Salz/Pfeffer

### Zutaten Nudeln

- 160 g Spaghetti
- 2 TL Natron
- 2 l Wasser

### Zubereitung

Knoblauch und Ingwer schälen und reiben. Sesamöl in einem Topf leicht erhitzen und den geriebenen Knoblauch und Ingwer bei mäßiger Hitze eine Minute anbraten. Dann Butter dazu geben und schmelzen. Sojasoße dazu mischen und eine Minute bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Danach Wasser, Sojamilch und Miso dazu mischen. **Tipp:** Miso vorher in einer extra Schüssel mit ein wenig Suppe verrühren, und dann in die Suppe geben, damit die Paste sich gut verrühren lässt. Mit Salz und Pfeffer würzen, Sesam mörsern und dazugeben. Danach die Suppe kurz aufkochen lassen, von der heißen Herdplatte nehmen und den entstandenen Schaum entfernen.

Sojasprossen, Pak Choi und Lauchzwiebel waschen. Den Pak Choi in ca. 3 cm Stücke und die Lauchzwiebel ganz dünn schneiden. Die Lauchzwiebeln in eine Schüssel geben und mit Wasser übergießen, damit sie nicht mehr so intensiv schmecken. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und Sojasprossen und Pak Choi mit etwas Salz und Pfeffer knackig anbraten. Das Ei für 7 Minuten kochen und dann sofort unter kaltem Wasser abkühlen.

Wasser kochen und Natron dazugeben. Dann Spaghetti al dente kochen und sofort gut abtropfen lassen. Solange die Spaghetti kochen, das Ei schälen und halbieren.

**Tipp:** Um das Ei sauber zu halbieren eignet sich feines Nähgarn. An einem Messer bleibt eher was hängen: Ein ca. 30 cm langes Stück Garn abschneiden, um das Ei wickeln und langsam zusammenziehen und das Ei so der Länge nach teilen. Die Lauchzwiebeln abgießen. Zuletzt die gekochten Spaghetti und die fertige Suppe in eine Schüssel füllen und mit den Lauchzwiebeln und dem Topping servieren.

**Guten Appetit!**