



RAMEN MIT KIKOK-HÄHNCHEN

von Sarah Ahrens



ZUTATEN für 4 Portionen

Sesam Öl*
1,5 l Gemüsebrühe mit 3 - 4 TL Feines Süppchen*
50 g helle Miso Paste
2 EL Donna Bianco* (alternativ Apfelessig)
20 g Soja Sauce
2 Knoblauchzehen
10 g frischer Ingwer
1 kleiner Pak Choi

2 Frühlingszwiebeln
250 g Champignons
2 Brustfilets vom Kikok Hähnchen
Sweet Sour Rub*
250 g Ramen Nudeln
4 weichgekochte Eier
optional : Gochujang (Chili Paste)

ZUBEREITUNG

Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Den Pak Choi je nach Geschmack in Streifen schneiden oder die Blätter einfach grob teilen. Die Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und – je nach Größe – vierteln oder achteln.

Die Eier in kochendem Wasser etwa 6–7 Minuten weich kochen, anschließend abschrecken und beiseitestellen.

Das Hähnchenbrustfilet von beiden Seiten mit dem Sweet Sour Rub würzen. In einer Pfanne etwa 2 EL Sesamöl erhitzen und das Fleisch kurz scharf anbraten. Danach die Hitze reduzieren und das Hähnchen sanft durchziehen lassen.

In einer zweiten Pfanne ebenfalls 2 EL Sesamöl erhitzen und Knoblauch sowie Ingwer darin anbraten. Die Champignons hinzufügen, kurz mitbraten und anschließend mit Sojasauce ablöschen. Gemüsebrühe, Donna Bianco und die Miso Paste dazugeben und alles etwa 5 Minuten köcheln lassen. Danach den Pak Choi und die Ramen-Nudeln hinzufügen und weitere 3 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Eier pellen und halbieren sowie das Hähnchen in Scheiben schneiden.

Zum Schluss die Nudeln mit Brühe, Pilzen und Pak Choi auf Schüsseln verteilen. Nach Belieben mit etwas Chilipaste verfeinern und mit Hähnchen, Eiern und Frühlingszwiebeln toppen.

*Edelschmaus Originalprodukt