

Liebe Köch*innen,

diese Thai-Ramen-Suppe verbindet cremige Kokosmilch, aromatische Erdnussbutter und würzige Thai-Chili-Sauce zu einer herrlich aromatischen Brühe. Mit knusprig gebratenem Tofu, frischen Pilzen und knackigem Gemüse wird diese Suppe zu einem wärmenden Wohlfühlessen, das perfekt für kalte Tage ist.

Viel Spaß beim Nachkochen!



Zutaten für 4 Personen

Für die Brühe:

- 1 EL Kokosöl
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- ca. 1 TL Ingwer, fein gerieben
- 4 EL Asia Sauce
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 Dose Kokosmilch (400 ml)
- 100 g cremiges Erdnussmus
- 2 EL Sojasauce oder Tamari
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 EL Limettensaft und Limettenschale einer Hälfte
- 250 g Ramen Naturreisnudeln
- 200 g Möhren, in breite, schräge Stifte geschnitten
- 1/2 Bund Lauchzwiebeln oder 150 g Lauch
- 400 g Chinakohl, in Streifen geschnitten

Für Tofu, Pilze & Co.:

- 300 g Tofu, in Würfel geschnitten
- 2 TL Kartoffelmehl (oder Maisstärke)
- 2 EL Kokosöl
- 350 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1/2 Bund Lauchzwiebeln oder 150 g Lauch, in feine Ringe geschnitten
- 2 EL Sojasauce oder Tamari
- 200 g Chinakohl, in Streifen geschnitten

Zum Servieren:

- optional Erdnüsse oder Sesam, kurz in einer Pfanne ohne Öl geröstet

Zubereitung

Brühe zubereiten: Kokosöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Ingwer unter Rühren 1-2 Min. kurz anrösten. Asia Sauce, Kokosmilch und Gemüsebrühe eingießen, gut umrühren und aufkochen lassen. Erdnussmus, Sojasauce, Agavendicksaft, Limettensaft und in dünne Streifen geschnittene Limettenschale unterrühren; die Brühe ca. 10 Min. köcheln lassen; in den letzten 3 Min. die Möhren und Lauchzwiebeln hinzugeben. Anschließend Ramen Nudeln und Chinakohl in die Brühe geben und 5 Minuten ziehen lassen, bis die Nudeln gar sind. Gut umrühren.

Tofu und Pilze anbraten: Tofu gut abtropfen lassen, in Küchenpapier wickeln und ausdrücken. In Würfel schneiden und in Kartoffelmehl wenden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Tofu von allen Seiten knusprig anbraten, mit 1 EL Sojasauce ablöschen, schwenken bis alles schön braun ist, herausnehmen. Dann die Pilze in 1 EL Öl goldbraun braten. Mit 1 EL Sojasauce ablöschen und ebenfalls schwenken. Lauchzwiebeln kurz im restlichen Öl anbraten.

Servieren: Die fertige Nudelsuppe in Schalen füllen und mit dem knusprig gebratenen Tofu, den Pilzen und dem Chinakohl anrichten, gebratene Lauchzwiebeln darüber geben. Nach Belieben mit Erdnüssen oder Sesam bestreuen und servieren.