

Erdnuss-Ramen mit Ramen-Nudeln und Tofu-Würfeln

Für zwei Personen

Für die Ramen-Suppe:

150 g braune Champignons	150 g Tofu	2 Knoblauchzehen
1 EL Ingwer	2 EL Erdnussbutter	300 ml Gemüsefond
1 TL Reissessig	1 TL Sesamöl	2 EL Sojasauce
1 EL Rohrzucker	2 EL Olivenöl	

Für die Ramen-Nudeln:

185 g griffiges Weizenmehl	$\frac{1}{2}$ EL Backpulver	1 Prise Salz
----------------------------	-----------------------------	--------------

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel	1 rote Peperoni	1 TL Chili-Öl
2 EL ungesalzene Erdnüsse	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	

Den Knoblauch abziehen, mit dem Ingwer fein hacken und in Olivenöl anbraten. Champignons klein schneiden und mit andünsten.

Erdnussbutter dazugeben und gut vermengen. Mit Gemüsefond aufgießen.

Tofu in kleine Würfel schneiden, in einer extra Pfanne in Öl anbraten und zur Suppe geben.

Eine Würzsauce aus Rohrzucker, Reissessig, Sesamöl und Sojasauce anrühren und in eine Bowl gießen. Danach mit Ramen-Suppe aufgießen.

Für die Ramen-Nudeln:

100 ml Wasser kochen, Backpulver hinzugeben, umrühren und zur Seite stellen.

Mehl und Salz in einer Küchenmaschine vermischen und gekochtes Wasser langsam hinzugeben.

Den Teig drei Minuten kneten und im Kühlschrank 20 Minuten ruhen lassen.

Teig mit dem passenden Aufsatz zu Nudelplatten ausrollen, zusammenlegen und weitere Male bis Stärke 5 der Nudelmaschine walzen.

Teig teilen und mit einem Bandnudel-Aufsatz durch die Maschine drehen.

Frische Nudeln kurz in Salzwasser kochen, abschütten und danach in die Ramen-Suppe geben. 2 Minuten ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Erdnüsse, Koriander und Frühlingszwiebel klein hacken. Peperoni klein schneiden. Alles mit Chili-Öl als Topping auf der Suppe verteilen.

Das Gericht in Schüsseln anrichten und servieren.

Klaus Jourdan am 30. Juni 2021