

# Ramen-Suppe mit Zucchini-Spaghetti

## **Für 4 Personen:**

400 g Hähnchenbrust-Filet	600 ml Hühnerbrühe	80 g Shiitake-Pilze
1 Möhre	0.25 Knolle Sellerie	0.5 Stange Lauch
1 Pastinake	2 mittelgroße Zucchini	2 Eier
0.5 Bund Koriander	1 EL gerösteter Sesam	frischer Meerrettich

## **Für die Marinade:**

2 Zehen Knoblauch	1 Chili-Schote	1 Stück Ingwer
1 TL Honig	4 EL salzreduzierte Sojasoße	1 TL Sesamöl

Pilze säubern und die Stiele entfernen. Größere Exemplare teilen.

Möhren, Pastinake und Sellerie schälen und würfeln oder in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch säubern und in feine Ringe teilen.

Zucchini abwaschen und mit einem Spiralschneider in dünne Spaghetti schneiden. Koriander säubern und hacken. Die Eier 5-6 Minuten wachsw weich kochen.

Das Hähnchenfleisch säubern und in Streifen schneiden. Die Hühnerbrühe erhitzen und die Hähnchenstreifen darin etwa 5 Minuten garen. Alternativ das vorgegarte Hühnerfleisch in der Brühe erwärmen. Pilze, Möhren, Pastinaken und Sellerie dazugeben und 2-3 Minuten garen.

## **Für die Marinade:**

Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Chili halbieren, entkernen und würfeln. Mit den restlichen Marinade-Zutaten verrühren.

## **Fertigstellung:**

Die Marinade in große Schalen verteilen. Hühnerfleisch und Gemüse aus der Brühe heben, dazugeben und mit der Marinade vermengen. Die Zucchini-Spaghetti nur wenige Sekunden in der Brühe erwärmen und auf die Schalen verteilen. Danach mit Brühe auffüllen und mit Koriander und Sesam bestreuen. Je ein halbes Ei dazugeben und frischen Meerrettich über die Zutaten reiben.

Tarik Rose am 03. Januar 2021