

Vegane 10 Minuten Ramen mit Nüssen

Portionen: 2

- *Zubereitungszeit: 10 Minuten*

Zutaten

- 200 g Instant Ramen Nudeln oder Instant Mie Nudeln
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Öl nach Wahl (wir nehmen Sesamöl)
- 5 EL Sojasoße
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- 1 EL Ahornsirup
- 1 TL Speisestärke, mit etwas kaltem Wasser angerührt
- 150 g Pilze nach Wahl
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Chiliflocken
- 50 g Seeberger Nusskern Mischung
- 2 TL Seeberger Sesam
- 1 Frühlingszwiebel



Zubereitung

1. Die Pilze in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.
2. Die Ramen Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Tipp: 1-2 Minuten kürzer als angegeben kochen, damit sie am Ende nicht zu weich werden.
3. Das Sesamöl in einen heißen Topf geben.
4. Die Knoblauchzehe hacken und kurz darin anschwitzen, dann mit Gemüsebrühe und Sojasoße ablöschen.

5. Ahornsirup, Pfeffer und Chiliflocken hinzugeben und kurz aufkochen lassen.
6. Die Speisestärke hinzugeben, damit die Soße etwas eindickt.
7. Die Hitze reduzieren, dann die Ramen Nudeln und die Pilze in die Soße geben und gut vermischen.
8. Die Creamy Ramen in Schalen geben und mit Frühlingszwiebeln, Sesam und der Nusskernmischung toppen