

# JAPANISCHE MISO-SUPPE UND RAMEN-NUDELN MIT VEGANEN FILETS

## ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Chick'n Style Filet Pieces  
250 g Ramen-Nudeln  
100 g Shiitake-Pilze  
1 Handvoll frischer Spinat  
100 g gekochte Edamame-Bohnen  
4 Radieschen  
4 Rüebli  
100 g Broccoli  
1 L Miso aus Miso-Paste  
schwarzer Sesam und Shiso-  
Brunnenkresse zum Garnieren

## ZUBEREITUNGSTIPPS

### Tipp

Die Miso-Suppe schmeckt besonders lecker mit etwas würzigem Öl. Dazu benötigst du: 150 ml Olivenöl, 1 grosse frische Chili, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 1 Esslöffel getrocknete Chiliflocken, 1 Teelöffel geriebener frischer Ingwer.  
1. Schalotte, Knoblauch und frische Chili fein hacken und in etwas Öl leicht anbraten.  
2. Restliches Öl und Ingwer dazugeben und abkühlen lassen.

 4 PORTIONEN

 20 MIN

 MITTLERE

Lass uns zum Abendessen nach Japan reisen!  
Diese vegane japanische Miso-Suppe mit leckeren veganen Garden Gourmet Filet Stripes sorgt für einen zufriedenen Magen!

## ZUBEREITUNG

### 1. Ramen-Nudeln kochen und Gemüse schneiden und blanchieren

Die Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Shiitake-Pilze, Radieschen und Rüebli in Scheiben und Broccoli in Stücke schneiden. Die Rüebli 4 Minuten knusprig kochen und Edamame, Broccoli und Shiitake 2 Minuten blanchieren.

### 2. Sensational Filet Stripes zubereiten

Wasser aufkochen, Miso-Paste dazugeben und verrühren. Die Sensational Filet Stripes von Garden Gourmet gemäss den Anweisungen auf der Packung zubereiten.

### 3. Nudeln, Gemüse und Filet Stripes auf Tellern verteilen

Die Ramen-Nudeln, einige frische Spinatblätter, Rüebli, Broccoli, Edamame, Shiitake-Pilze und die veganen Filet Stripes in grossen Suppenschüsseln verteilen.

### 4. Miso Suppe dazugiessen und garnieren

Die Miso Suppe dazugiessen und mit Rettich, Sesam und Kresse garnieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.CH/DE**