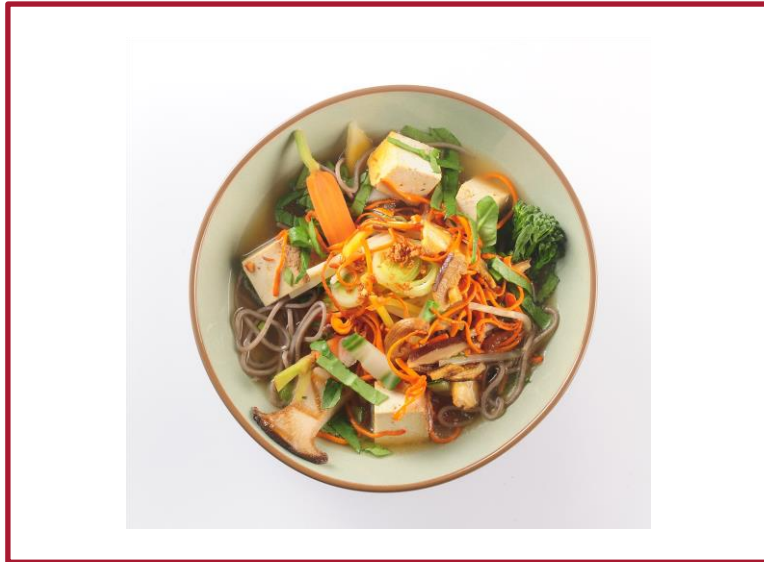


REZEPTDIENST

GASTRONOMIE

RAMEN VEGETARISCH



REZEPT FÜR 10 PERSONEN:

3 kg	Mirepoix (in Würfel geschnittenes Wurzelgemüse)
80 g	GEMÜSE-BOUILLON (Art.-Nr. 62200)
80 g	ASIA WÜRZUNG UNIVERSAL (Art.-Nr. 62479)
500 g	WOK SAUCE UNIVERSAL (Art.-Nr. 62590)
300 g	OSOYO SOJA SAUCE (Art.-Nr. 62732)
500 g	Julienne Gemüse
300 g	Junger Spargel
300 g	Baby Mais
300 g	Baby Karotte
300 g	Morcheln
300 g	Kräuterseitlinge
300 g	Pak Choi
etwas	Sojasprossen oder andere Sprossen
5 Blätter	Wakame
500 g	Tofu geräuchert, in Würfel geschnitten
etwas	SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN GTK (Art.-Nr. 62098)
etwas	CHILI-RÖLLCHEN (Art.-Nr. 62927)
etwas	ERDNUSSÖL GERÖSTET (Art.-Nr. 62417)

REZEPTDIENST

GASTRONOMIE



ZUBEREITUNG:

Mirepoix im Ofen bei 150 °C ca. 30 Minuten lang anbraten. Das Gemüse, 3 Blätter Wakame, WOK SAUCE UNIVERSAL, ASIA WÜRZUNG UNIVERSAL, GEMÜSE- BOUILLON und OSOYO SOJA SAUCE gemeinsam mit 6 Liter Wasser in einen Topf geben und 2 Stunden langsam kochen. Auf ca.5 Liter reduzieren lassen. Abseihen und auf die Seite stellen.

Kräuterseitlinge der Länge nach in Scheiben schneiden und in ERDNUSSÖL GERÖSTET anbraten. Das restliche Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Gemüsesuppe mit Miso aufkochen, Tofu und Wakame dazu geben und nochmal aufkochen. Gebratene Pilze und Gemüse dazu geben kurz aufkochen. Das Ganze ca.10 Minuten ziehen lassen.

Udon oder Soba Nudeln laut Anleitung kochen, in eine Schale geben und mit der heißen Suppe übergießen.

Mit SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN und CHILLIRÖLLCHEN garniert servieren.