

## Ramen mit Roter Bete und Rosenkohl

Zubereitungszeit **35 Minuten**

Kalorien pro Portion **350**



### Zutaten für 4 Personen

2 zwei kleine Knollen rote Beete  
80 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
2 TL Honig  
4 Schalotten  
40 ml Sonnenblumenöl  
18 ml Reiswein  
18 ml Reissessig  
1 l Gemüsebrühe  
300 g Ramen-Nudeln  
20 g Meerrettich  
120 g Rosenkohl  
Pfeffer  
4 gekochte Wachteleier  
2 TL Miso-Paste

### Vorbereitung:

Rote Beete putzen, schälen und sehr fein würfeln. In einer Marinade aus Kikkoman Soja-Sauce und Honig einlegen. Zugedeckt rund 30 Minuten ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

## **Zubereitung:**

1. Für die Brühe Schalotten schälen, zerkleinern und in Öl anbraten. Mit Reiswein und Reissessig ablöschen, mit Gemüsebrühe auffüllen und zugedeckt bei mittlerer Hitze rund 15 Minuten köcheln lassen. Danach passieren.
2. Nudeln in kochendem Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen, Meerrettich schälen und reiben. Rosenkohl der Länge nach halbieren, in einer Pfanne goldbraun anbraten und würzen. Wachteleier pellen und halbieren. Gemüsebrühe wieder aufkochen.
3. Ramen in ein Sieb abgießen, dann in vorgewärmten Suppenschüsseln anrichten. Rosenkohl und marinierte Rote-Bete-Würfel dazugeben. Miso-Paste in die heiße Brühe rühren und in die Suppenschalen gießen. Eier obenauf legen. Mit geriebenem Meerrettich garnieren und servieren.

**Guten Appetit!**