Ramen

Description

Zubereitung:

- 1 kleiner Brokkoli
- 3 Tomaten
- 2 Schalotten
- 3 Frühlingszwiebeln
- 10 Champignons
- 150 Gramm Mie-Nudeln
- 2 Liter Gemüsebrühe
- Sojasoße
- 1 gekochtes Ei und etwas Koriander (optional)

Das Gemüse klein schneiden. Die Champignons und die Frühlingszwiebeln in etwas Kokosfett (oder anderes) in der Wok-Pfanne kurz anbraten. In eine Schüssel füllen. Den Brokkoli, die Tomaten und die Schalotten ebenfalls in etwas Kokosfett anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen. Die Mie-Nudeln in Stücke brechen und hinzu geben. So lange köcheln lassen, bis die Nudeln gar sind. Die Champignons und Frühlingszwiebeln hinzufügen. Mit Sojasoße abschmecken und mit Koriander und einem gekochten Ei (optional) servieren.