

# Miso-Ramen-Suppe

## Zutaten für das Dashi (Brühe) (für 4 Personen):

- 1 l Wasser
- 2 Streifen Kombu-Algen
- 20 g Bonito-Flocken (Katsuoboshi)

Wasser in einen Topf geben, Algen hineinlegen und aufkochen. Hitze ausstellen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen, idealerweise 2-3 Stunden. Dann Hitze wieder anstellen, aber nicht kochen und die Bonito-Flocken dazugeben. Wieder 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Algen und Bonito-Flocken entfernen.

## Zutaten für das Gemüse:

- 4 Champignons
- 0,5 Stange Lauch
- 1 Möhre
- 80 g Knollensellerie
- Pflanzenöl

Gemüse klein schneiden und in einer Pfanne mit Pflanzenöl kurz scharf anbraten.

## Zutaten für die Miso-Ramen-Nudeln:

- 200 g Ramen-Nudeln
- 6 EL helle Miso-Paste
- 4 getrocknete Shiitake-Pilze

Die Ramen-Nudeln nach Packungsanleitung in Wasser kochen und abgießen.

Die Miso-Paste mit den Shiitake-Pilzen zum Dashi geben und sanft einrühren. Auf mittlerer Hitze erwärmen, die Brühe darf nicht mehr kochen. Anschließend 15 Minuten ziehen lassen.

Brühe in Schalen füllen, Nudeln hineingeben und mit dem Gemüse anrichten.

Tipp: Die japanischen Zutaten sind in gut sortierten Asia-Läden erhältlich. Dashi gibt es zudem auch als Instantbrühe. Asiatische Nudeln finden sich mittlerweile auch in Supermärkten.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 22.09.2023

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)