Tantanmen - cremig würzige Ramen



Zutaten

Für 2 Personen

100 g Räuchertofu
1 EL Sojasoße
1 TL Zucker
etwas Sonnenblumenöl
4 Pak-Choi-Blätter
1 Frühlingszwiebel
1 handvoll Mungosprossen
1 TL Sojasoße
Rayu-Öl (optional)
2 Portionen Ramen-Nudeln

Für die Brühe:
20 ml Sesamöl (geröstet)
55 g rote Misopaste
10 g geriebener Knoblauch
8 g geriebener Ingwer
12 g Kombu-Dashi-Pulver
6 g Erdnussmus (ungesüßt)
550 ml Sojamilch

Zubereitung

Tofu mit einer Gabel zerbröseln, danach in einer Pfanne mit Sojasoße und Zucker in etwas Öl anbraten und beiseitestellen.
Die Pak-Choi-Blätter mit kochendem Wasser übergießen und im Wasser lassen, bis der Strunk weich, aber noch knackig ist. Danach abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und beiseitestellen.
Die Mungosprossen waschen und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Sojasoße abschmecken.
Alle Zutaten für die Brühe außer der Sojamilch verrühren. Sojamilch in einem Topf erwärmen aber nicht kochen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Wenn die Nudeln bissfest sind, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Würzmischung für die Brühe durch ein Sieb in die heiße Sojamilch rühren. Schüsseln mit kochendem Wasser erwärmen und die Nudeln kurz vor dem Servieren darin aufwärmen – danach das Wasser abgießen. Brühe über die Nudeln gießen und mit den Toppings garnieren. Sofort servieren, damit die Nudeln nicht weich werden.