



## Ramen-Bowl

mit Wirsing & Shiitake



Zutaten für 2 Personen:

**Brühe** Rote Bete und Radicchio waschen. Rote Bete und Zwiebel schälen und fein würfeln. Radicchio in feine Streifen schneiden.

500 ml Gemüsebrühe  
1 EL Miso-Paste  
2 TL No Fish Sauce (Arche)  
1 EL Sojasauce  
20 g Ingwer  
1/2 – 1 Chili  
1 TL Essig

Die Nudeln (ich nehme hier die Oro Bio Maccheroni Rigati) in reichlich Wasser mit etwas Salz 10 Minuten kochen. Beim Abgießen der Pasta etwas Kochwasser zurückbehalten.

### Einlage

1/2 Packung Mie-Nudeln  
500 ml Wasser  
1/2 kleiner Wirsing  
1 Dose Sojabohnen (Edamame)  
1 Räuchertofu  
150 g Shiitake-Pilze  
Frühlingszwiebeln  
Happea Hack

In einer Pfanne Öl erhitzen, darin zunächst die Zwiebelwürfel dünsten. Dann die Rote Bete hinzugeben und 3 – 4 Minuten mit geschlossenem Deckel garen. Die Kichererbsen und den Radicchio beifügen und die Pasta mit dem Rest Kochwasser in die Pfanne geben. Zuletzt Ricotta einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Postelein waschen und mit einigen Spritzern Zitronensaft anmachen. Pasta auf Teller geben, etwas Postelein als Beilage an den Tellerrand legen und servieren.