Schwierigkeit: mittel **Zeit:** 45 Minuten (+ Einweichen über Nacht und 1 Stunde Kochzeit der Sojabohnen)

Sojabohnen-Ramen mit Lupinen-Miso

Diese traditionelle japanische Nudelsuppe ist perfekt für alle, die sich ein bisschen Fernost-Feeling nach Hause holen wollen. Leicht und doch sättigend ist sie ideal, um nach dem Mittagessen neu durchzustarten, schmeckt aber abends genauso gut.

Und so geht‘s:
Am Vortag: Die getrockneten Sojabohnen 12 Stunden (über Nacht) in reichlich Wasser einweichen. Für die eingelegten Eier 200 ml Wasser mit 100 ml Sojasauce und Reisessig aufkochen. Abkühlen lassen. Eier 6 bis 8 Min. kochen, abschrecken, pellen, in den Sud legen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag: Sojabohnen abgießen und mit frischem Wasser in einem Topf ca. 1 Stunde garen und abgießen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in feine Scheiben schneiden. Eier halbieren. Nudeln zusammen mit Erbsen in kochendem Wasser nach Packungsanweisung zubereiten. Anschließend abgießen. In der Zwischenzeit 800 ml Wasser aufkochen, vom Herd ziehen, Misopaste und 40 ml Sojasauce einrühren. Sojabohnen, Nudeln und Erbsen in vorgewärmten Schalen anrichten. Mit der heißen Brühe übergießen, mit Eiern und Frühlingszwiebeln getoppt servieren.

Zutaten
für 4 Portionen:
50 g Sojabohnen (getrocknet)
140 ml Sojasauce
2 EL Reisessig
4 Eier (M)
200 g Ramennudeln
200 g Erbsen (TK)
2 Frühlingszwiebeln
4 – 6 EL Lupinen- Misopaste