



## Curry-Ramen

- ♥ eine Knoblauchzehe
  - ♥ ein walnussgroßes Stück Ingwer
  - ♥ zwei TL Sesamöl natürlich
  - ♥ 1- 2 EL rote Currypaste
  - ♥ 1 EL Currypulver
  - ♥ einem Liter Gemüsebrühe
  - ♥ 400ml Kokosmilch
  - ♥ Salz und Pfeffer
  - ♥ 200 – 400g Ramennudeln
  
  - ♥ Pilze
  - ♥ Karotten
  - ♥ Sellerie oder Zuckerschoten
  - ♥ Spinat
  - ♥ Tofu
- in feine Würfel, in  
rösten.  
ca. eine Minute mitrösten. Mit  
ablöschen. Mit  
abschmecken.  
nach Packungsanleitung kochen.
- putzen, nach Belieben schneiden.  
wässern, ausdrücken und schneiden.
- Alles zusammen in einer Schale anrichten. Wenn du das Gemüse etwas gekocht haben willst, einfach 2 Minuten im Topf ziehen lassen.
- ♥ frischen Koriander nach Geschmack
  - ♥ Sesam und Algenflocken pimpen noch zusätzlich auf