Vegetarische Ramen mit Pilzen



Zubereitung	45 Min.
Ruhezeit	30 Min.
Garzeit	5 Min.
Portionen	4

Wolfs vegetarische Ramen-Bowl vereint gebratene Pilze, knackiges Gemüse und eine intensive Miso-Shiitake-Brühe zu einem aromatischen Geschmackserlebnis voller Umami – wärmend, ausgewogen und einfach köstlich.

Brühe

8 - 10 getrocknete Shiitake-Pilze

250 ml Wasser, heiß

1½ L Gemüse- oder Kombu-Shiitake-Brühe

4 EL weiße oder rote Misopaste

4 EL Sojasauce

2 EL Mirin

2 Knoblauchzehen, gerieben

2 TL Ingwer, gerieben

2 TL Sesamöl, zum Abschmecken

Gebratene Pilze

4 große Kräuterseitlinge / Portobello-Kappen, eingeritzt

2 EL neutrales Öl

2 EL Sojasauce

2 TL Sesamöl

1 TL grober schwarzer Pfeffer

Brat-/Wok-Gemüse

4 Köpfe Baby Pak Choi, halbiert

200 g Sojasprossen

4 Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten

2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten

2 EL neutrales Öl

2 TL Sojasauce

Ramen-Nudeln

400 g getrocknete Ramen-Nudeln

Anrichten

4 Eier, weichgekocht, halbiert, optional

Chiliöl

Nori-Streifen

Sesam, geröstet

Brühe zubereiten

Die getrockneten Shiitake-Pilze in eine Schale geben und mit dem heißen Wasser übergießen, für etwa 30 Minuten ziehen lassen. Die eingeweichten Shiitake-Pilze in Streifen schneiden und mit dem Einweichwasser und der Brühe in einen Topf geben und sanft zum Köcheln bringen. Misopaste, Sojasauce, Mirin, Knoblauch und Ingwer verrühren und zur Brühe geben. Bei niedriger Hitze warmhalten, aber nicht kochen, damit das Miso nicht körnig oder bitter wird. Mit Sesamöl abschmecken.

Gebratene Pilze

Pilze in 1 cm dicke Scheiben schneiden und einritzen. Mit Öl, Sojasauce und Sesamöl einreiben und mit Pfeffer würzen. Bei mittelhoher Hitze auf jeder Seite 3–4 Minuten kräftig anbraten und leicht andrücken, bis sie goldbraun sind. Die gebratenen Scheiben in mundgerechte, dicke Streifen schneiden und bis zum Anrichten beiseitestellen.

Brat-/Wok-Gemüse zubereiten

Eine Bratpfanne oder einen Wok stark erhitzen, bis das Kochgeschirr fast raucht. Öl hineingeben und den Pak Choi mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen. Knoblauch zugeben und alles 45 Sekunden ohne Umrühren anbraten. Sojasprossen und Frühlingszwiebeln zugeben und weitere 30–45 Sekunden unter Schwenken gleichmäßig anbraten. Sojasauce hinzufügen, alles vermengen und vom Kochfeld nehmen.

Ramen-Nudeln kochen

Nudeln in einem separaten Topf mit kochendem Wasser nach Packungsanweisung kochen und abgießen.

Anrichten

Ramen-Nudeln in tiefe Hauptgangschalen oder Bowls geben. Das Brat-/Wok-Gemüse seitlich auf den Nudeln anrichten, die Pilzstreifen fächerförmig danebenlegen und optional je ein halbiertes Ei neben dem Gemüse platzieren. Die Brühe seitlich angießen, bis sie knapp unter das Gemüse reicht. Mit Chiliöl, Nori-Streifen und geröstetem Sesam garnieren. Sofort servieren.

Tipps

Halten Sie die einzelnen Komponenten bis zum finalen Anrichten getrennt: Die Brühe, die Röstaromen des Gemüses und die Kruste des Pilzes sollen klar erkennbar bleiben und nicht miteinander verkochen.

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	27.11.2026