Artikel vom 27.08.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 11:12 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/erdnussbutter-ramen

# Erdnussbutter-Ramen



Foto: Nadine Hörster

**Zutaten (für 2 Personen):**

120 g Asia-Nudeln,

400 bis 500 ml Gemüsebrühe,

1 Hähnchenbrust,

1 Knoblauchzehe,

150 g Pilze nach Wahl (Shiitake-Pilze, Kräuterseitlinge),

2 EL Erdnussbutter,

1 EL Sriracha-Sauce,

Salz,

Pfeffer,

Chiliflocken,

Öl zum Braten,

2 Frühlingszwiebeln.

**Zubereitung:**

Asia-Nudeln nach Packungsanleitung im Wasser garen. Hähnchenbrust im Salzwasser gar kochen, aus dem Wasser nehmen, abtupfen und beiseitestellen. Pilze putzen, in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und beiseitestellen. In der gleichen Pfanne den Knoblauch anschwitzen. Erdnussbutter, Sriracha-Sauce und die Gemüsebrühe zugeben, aufkochen und bei milder Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Nudeln in die Pfanne geben, alles gut verrühren, noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hähnchenbrust in grobe Stücke reißen. Ramen in Schüsseln anrichten, mit den Pilzen, Hähnchenfleisch und Frühlingszwiebeln toppen. Mit Chiliflocken bestreut servieren.

*Nadine Hörster*