

## Japanisch in den Feierabend: Soba Bowl mit Pilzen und Ei

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

150 g Bacon  
30 g Shiitake Pilze  
2 Esslöffel Sojasauce  
4 Eier  
100 g eingelegte Bambussprossen  
2 Frühlingszwiebeln  
250 g Soba-Nudeln  
100 g Bunapi Pilze  
1 Nori-Blatt  
1 l Wasser

Egal ob Soba, Udon oder Ramen, eins haben diese Nudelsorten alle gemeinsam - mein Herz erobert. Es mussten viele Jahre vergehen, bis ich das erste Mal mit der japanischen Küche in Berührung kam. Zuerst war es Sushi, dann Teriyaki und dann probierte ich das erste mal eine Ramen Suppe.

Mich fasziniert die filigrane Art und Weise, wie traditionell japanische Köche die aufwendigen Brühen zubereiten und mit wie viel Erfahrung und Leidenschaft die Rezepte immer weiter verbessert wurden.

Wenn du den Geschmack einer japanischen Suppe mal

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf  
[www.springlane.de/magazin](http://www.springlane.de/magazin)

kennen lernen möchtest, solltest du ein Ramen Haus oder ein gutes japanisches Restaurant besuchen. Bei meinem Lieblingsjapaner in der Stadt bin ich schon Dauergast.

Und wenn es mal schnell gehen soll - dieses Rezept bringt dir Japan-Feeling in nur 25 Minuten auf den Teller!

- 1 -

Shiitake Pilze putzen. Zusammen mit Bacon, Sojasauce und Wasser in einen großen Topf geben und aufkochen. Topf vom Herd nehmen und Brühe abgedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Brühe durch ein Sieb geben.

- 2 -

Eier 6 Minuten lang kochen, abschrecken, pellen und halbieren. Bunapi Pilze putzen, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

- 3 -

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Soba-Nudeln darin 5 Minuten lang kochen. Abgießen und unter fließend-kaltem Wasser abschrecken.

- 4 -

Nudeln auf Schüsseln verteilen und mit Brühe übergießen. Mit Eiern, Frühlingszwiebeln, Bunapi Pilzen, Bambussprossen und Nori Ecken garnieren.