



ITALIAN RAMEN STY

Multikulti-Küche für echte Foodies! Italien meets Japan mit unserem Italian Style Ramen!

ZEITSCHÄTZUNG
30 MIN

SCHWIERIGKEIT
KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG
ALLESESSER

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Packung Simply Good Karotten Zoodles
- 2 Quadrate Ramen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 2 rohe Eier
- 150g Speck
- 50g fein geriebener Parmesan
- 0,5 - 1 TL Chiliflocken
- Salz & Pfeffer
- 2 Stück Simply Good gekochte Eier
- 6 EL Parmesan
- 1 halbe Frühlingszwiebel
- Basilikum

SO GELINGT'S DIR



Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Speck ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Basilikum hacken.



Eier, Parmesan und Basilikum in einer Schüssel verrühren. Salz, Pfeffer und Chiliflocken hinzufügen.



Ramen nach Packungsanleitung zubereiten. 1 Minute bevor sie fertig sind, die Karotten Zoodles mit in den Topf geben. Anschließend abseihen.



Zwiebel und Knoblauch mit etwas Olivenöl in die Pfanne geben und zusammen mit Speck knusprig anbraten.

5



Die noch warmen Ramen und Zoodles mit dem Eier-Parmesan Gemisch vermengen. Kräftig umrühren, damit die Mischung nicht zu stocken beginnt. Zwiebel-, Knoblauch- und Speckwürfel unterheben.

6



Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und über den Carbonara Ramen verteilen.

7



Bowls jeweils mit einem halbierten Simply Good Ei und noch mehr Speck, Basilikum und Parmesan garnieren und genießen!