



RAMEN MIT MONTENAUER SCHINKEN



Zubereitungszeit: ca. 20min.



Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN (1 PORTIONEN)

Hauptgericht:

0,5 Packungen Ramen
Frühlingszwiebeln
1 Ei
Salz und Pfeffer
2 EL Gemüsebrühe
200ml Sahne
10g Mehl
Petersilie und Thymian

10g Butter
Montenauer Räucherspeck

ZUBEREITUNG

1. Montenauer Speck in Würfel schneiden
2. Die Butter in einem Kochtopf schmelzen lassen.
3. Mehl hinzugeben und anschwitzen lassen
4. Die Mehlschwitze mit Sahne ablöschen, die Brühe hinzugeben und abkochen lassen
5. Etwas Petersilie und Thymian hinzugeben und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen
6. Den Montenauer Speck anbraten.
7. Die Ramen aufkochen lassen.
8. Ein Spiegelei braten
9. Zu guter letzt alles anrichten.

Guten Appetit!