

## Rezept

# Glasnudelsuppe mit Tofu

Ein Rezept von Glasnudelsuppe mit Tofu, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Glasnudeln	<b>2 EL</b> getrocknete Garnelen
<b>100 g</b> Zuckerschoten	<b>1 Bund</b> Thai-Frühlingszwiebeln
<b>12</b> Kirschtomaten	<b>2-3 EL</b> helle Sojasauce
<b>1-2 EL</b> Limettensaft	weißer Pfeffer
Zucker	<b>200 g</b> Seidentofu

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

## Zubereitung

1. Die Glasnudeln in einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrühen und 3-4 Min. ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, mit einer Küchenschere kleiner schneiden und auf vier Suppenschalen verteilen.

---

2. Die Garnelen mit 1 l Wasser in einen Topf geben, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 10 Min. zugedeckt kochen lassen. Inzwischen die Zuckerschoten waschen, putzen und schräg halbieren. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren.

---

3. Zuckerschoten und weiße Frühlingszwiebelstücke in die Garnelenbrühe geben und 2 Min. darin kochen lassen. Mit Sojasauce, Limettensaft, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Tomaten und Frühlingszwiebelgrün dazugeben und 1 Min. ziehen lassen. Den Seidentofu mit einem Esslöffel auf die Suppenschalen verteilen und die heiße Suppe darüber schöpfen.