

Rezept

Reisnudelsuppe mit Gojibeeren

Ein Rezept von Reisnudelsuppe mit Gojibeeren, am 20.04.2024

Zutaten

3 EL getrocknete Goji-Beeren	200 g Reisnudeln
3 Stangen Staudensellerie	200 g Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	200 g Möhren
2 Tomaten	1 Bund Petersilie
1 EL getrocknete Steinpilze	2 Lorbeerblätter
Salz	Pfeffer
1 Stück frischer Ingwer (ca. 5 cm)	4 EL Sojasauce
1 Bio-Limette	2 - 3 rote Chilischoten
1 Bund Koriandergrün	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Für die Brühe die Gojibeeren mit 250 ml warmem Wasser übergießen. Reisnudeln in kaltem Wasser einweichen. Inzwischen das Gemüse putzen, waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, grob hacken und beiseitestellen. Die Stängel mit Küchengarn zusammenbinden. Mit Gemüse, Steinpilzen, Lorbeerblättern und 1 l Wasser in einem Topf aufkochen. Mit 1 ½ TL Salz und Pfeffer würzen. Die Brühe zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.
2. Inzwischen den Ingwer schälen und reiben oder hacken. Gojibeeren abgießen, dabei das Einweichwasser auffangen. Petersilienstängel entfernen. Das Einweichwasser zur Brühe geben und noch einmal aufkochen. Mit Ingwer und 2 EL Sojasauce würzen.
3. Limette heiß waschen und abtrocknen, quer halbieren, dann die Hälften vierteln. Chilis putzen, waschen und in Ringe schneiden. Mit der übrigen Sojasauce in vier Dipschälchen geben. Koriandergrün waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Alles extra zur Suppe servieren, sodass sich jeder 1 Spritzer Limettensaft, Chiliringe, Koriander und Petersilie auf die Suppe geben kann.
4. Reisnudeln in Salzwasser nach Packungsangabe garen, abgießen und in Suppenschalen geben. Gojibeeren, Gemüse und Brühe über den Reisnudeln verteilen.