Rezept

Vietnamesische Nudelsuppe

Ein Rezept von Vietnamesische Nudelsuppe, am 28.04.2024

Zutaten

150 g	Asia-Reisnudeln
30 g	Ingwer
2	rote Chilischoten
1 Handvoll	Minzeblättchen
150 g	Mungbohnensprossen
1/2 TL	Zimtpulver
6	Gewürznelken
3 TL	brauner Zucker
	Salz
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
3	Frühlingszwiebeln
200 g	braune Champignons
1,2 l	Gemüsefond oder -brühe
2 Stück	Sternanis
3 El	helle Sojasauce
150 g	küchenfertiger Spinat
1	Bio-Limette

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Reisnudeln nach Packungsanweisung in heißem Wasser einweichen oder in kochendem Wasser garen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Zwiebel, Ingwer und Knoblauch schälen. Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Ingwer und Knoblauch fein würfeln. Die Chilischoten aufschlitzen, entkernen und waschen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Minze waschen und trocken tupfen. Pilze putzen, trocken abreiben und in dicke Scheiben schneiden. Die Sprossen in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen.

3. Nudeln zu Nestern drehen und auf tiefe Teller verteilen. Frühlingszwiebeln und Minze dazugeben.

4. Den Gemüsefond in einen Topf geben. Die Zwiebeln, den Ingwer, den Knoblauch und die Chilis dazugeben, Gewürze, Sojasauce und Zucker hinzufügen. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze 5 Min. kochen.

5. Den Fond durch ein Sieb gießen, zurück in den Topf füllen und aufkochen. Pilze und Sprossen darin 3 Min. garen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und neben den Nudeln anrichten. Den Spinat im Würzfond zusammenfallen lassen, mit dem Schaumlöffel herausheben und ebenfalls auf die Teller geben.

6. Die Suppe mit Salz abschmecken und darübergießen. Die Limette waschen, vierteln und zum Nachwürzen mit der Suppe anrichten.