

Rezept

Asia-Gemüsesuppe

Ein Rezept von Asia-Gemüsesuppe, am 16.09.2024

Zutaten

50 g Fadennudeln	Salz
1 Knoblauchzehe	2 TL Sonnenblumenöl
500 ml Gemüsebrühe	200 g tiefgekühlte grüne Bohnen
1 Päckchen tiefgekühltes Suppengrün (ca. 50 g)	3 EL helle Sojasauce
1 EL Limettensaft (ersatzweise Zitronensaft)	1 TL Sesamöl
Pfeffer	1 EL Röstzwiebeln (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest garen. Dann abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Den Knoblauch darin goldgelb dünsten. Brühe zugießen. Bohnen und Suppengrün zufügen. Alles einmal aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Bohnen gar sind.

3. Die Suppe mit Sojasauce, Limettensaft, Sesamöl und Pfeffer würzen und abschmecken.

4. Die Nudeln in Suppenschalen verteilen. Mit der heißen Gemüsesuppe aufgießen. Mit den Röstzwiebeln bestreut servieren.