

## Rezept

# Asia-Minestrone

Ein Rezept von Asia-Minestrone, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Koriandergrün	<b>1</b> Limette
<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 2 cm)	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1</b> frische rote Chilischote	<b>75 ml</b> Olivenöl
<b>120 g</b> Glasnudeln	<b>1 l</b> Gemüsebrühe
<b>300 g</b> TK-Suppengemüse	<b>4 EL</b> helle Sojasauce

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Den Koriander waschen und trockenschütteln. Die Blätter und Stängel grob hacken. Limette heiß waschen, trocknen und die Schale dünn abreiben. Die Frucht auspressen. Ingwer und Knoblauch schälen. Beides fein hacken. Chilischote waschen, halbieren, entkernen und hacken. Alles mit dem Öl mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Die Nudeln nach Packungsangabe mit kochendem Wasser überbrühen oder kurz kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Mit einer Küchenschere etwas zerkleinern.
3. Die Brühe aufkochen. Das Gemüse tiefgekühlt oder leicht angetaut hineingeben und bei schwacher Hitze 10 Min. sanft kochen lassen. Die Suppe mit Sojasauce würzen. Die Nudeln hineingeben und heiß werden lassen. Die Suppe auf vier Teller verteilen und jeweils einen Klecks Korianderpesto darauf setzen.