Rezept

Asia-Minestrone

Ein Rezept von Asia-Minestrone, am 25.04.2024

Zutaten

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