

Rezept

Asiatische Nudelsuppe

Ein Rezept von Asiatische Nudelsuppe, am 02.04.2023

Zutaten

100 g japanische Buchweizennudeln (Soba-Nudeln)	600 ml Gemüsebrühe
100 g Pak Choi (ersatzweise Romanasalat)	1 Möhre
70 g geschälte Garnelen	2 EL helle Sojasauce
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 260 kcal, 2 g F, 16 g EW, 40 g KH

Zubereitung

1. Nudeln in kochend heißem Wasser ca. 5 Min. ziehen lassen. Dann abgießen, kalt abbrausen, abtropfen lassen. Brühe aufkochen. Pak Choi putzen, waschen und in schmale Streifen schneiden. Möhre putzen, schälen und fein stifteln. Garnelen kalt abbrausen, trocken tupfen. Gemüse in der Brühe ca. 2 Min. köcheln lassen. Nudeln und Garnelen anrichten, Brühe mit Gemüse daraufgeben. Mit Sojasauce und Pfeffer würzen.