

Rezept

Glasnudelsuppe mit Garnelen

Ein Rezept von Glasnudelsuppe mit Garnelen, am 30.11.2023

Zutaten

75 g Glasnudeln	100 g Rettich
4 Frühlingszwiebeln	3/4 l Hühnerbrühe
2 EL helle Sojasauce	Salz
200 g kleine geschälte Garnelen Korianderblättchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Glasnudeln in lauwarmem Wasser 10 Min. einweichen. Rettich schälen, halbieren, in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden.

2. Glasnudeln abtropfen lassen und kleiner schneiden. Brühe aufkochen lassen und mit Sojasauce und Salz abschmecken. Rettich 2 Min. darin kochen lassen. Glasnudeln, Frühlingszwiebeln und Garnelen in der Suppe 1 Min. erhitzen. Mit Koriander bestreuen.