

## Rezept

# Glasnudelsuppe mit Garnelen

Ein Rezept von Glasnudelsuppe mit Garnelen, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>75 g</b>	Glasnudeln	<b>100 g</b>	Rettich
<b>4</b>	Frühlingszwiebeln	<b>3/4 l</b>	Hühnerbrühe
<b>2 EL</b>	helle Sojasauce		Salz
<b>200 g</b>	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.