

Rezept

Scharfe Reismudelsuppe

Ein Rezept von Scharfe Reismudelsuppe, am 24.09.2023

Zutaten

300 g Tofu	4 EL Sojasauce
2 TL Sambal oelek	150 g schmale Reismudeln
8 Stangen grüner Spargel	150 g Kirschtomaten
4 Knoblauchzehen	1 Stück frischer Ingwer (etwa 2 cm)
1 l Gemüse- oder Hühnerbrühe	1 1/2 EL Limettensaft oder Reissessig
Salz	1 EL Korianderblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Den Tofu in knapp 1 cm große Würfel schneiden. 2 EL Sojasauce mit ½ TL Sambal oelek verrühren und unter die Tofuwürfel mischen.
2. Reismudeln mit kochend heißem Wasser überbrühen und etwa 2 Min. darin ziehen lassen, bis sie weich sind, dann abgießen. Den Spargel waschen und die Enden großzügig abschneiden. Spitzen abschneiden, Stangen in etwa 1 cm lange Stücke teilen. Die Tomaten waschen und halbieren.
3. Knoblauch und Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden, die Ingwerscheiben in Stifte teilen. Brühe erhitzen und mit Limettensaft oder Reissessig, Knoblauch, Ingwer, übriger Sojasauce und restlichem Sambal oelek würzen. Den Spargel darin in etwa 4 Min. bissfest garen.
4. Den Tofu und die Nudeln mit den Tomaten unter die Suppen mischen und in 1-2 Min. darin heiß werden lassen. Suppe mit Salz abschmecken, vor dem Servieren mit dem Koriander bestreuen.