

Rezept

Tassensuppe mit Nudeln

Ein Rezept von Tassensuppe mit Nudeln, am 20.05.2025

Zutaten

4 Frühlingszwiebeln

125 g Kirschtomaten

125 g Instant-Mie-Nudeln (chinesische Weizennudeln)

125 g TK-Erbsen

150 g geräucherter Tofu

4 TL körnige Gemüsebrühe

8 TL helle Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 20 MIN. | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | Pro Portion Ca. 190 kcal

Zubereitung

- 1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in feine Ringe schneiden. Die Erbsen antauen lassen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Tofu in 1 cm kleine Würfel schneiden.
- 2. Frühlingszwiebeln, Erbsen, Tomaten, Tofu und Nudeln auf vier Jumbo-Tassen (à ca. 550 ml Inhalt) verteilen. Je 1 TL körnige Brühe dazugeben und Tassen mit insgesamt 1,2 l kochend heißem Wasser auffüllen. Tassen nebeneinander stellen und mit einem großen Topfdeckel zugedeckt 5 Min. ziehen lassen. Suppen mit je 2 TL Sojasauce würzen.