

Rezept

## Tassensuppe mit Nudeln

Ein Rezept von Tassensuppe mit Nudeln, am 29.09.2023

### Zutaten

<b>4</b> Frühlingszwiebeln	<b>125 g</b> TK-Erbsen
<b>125 g</b> Kirschtomaten	<b>150 g</b> geräucherter Tofu
<b>125 g</b> Instant-Mie-Nudeln (chinesische Weizennudeln)	<b>4 TL</b> körnige Gemüsebrühe
	<b>8 TL</b> 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.