

## Rezept

# Vietnam-Nudelsuppe mit Tofu

Ein Rezept von Vietnam-Nudelsuppe mit Tofu, am 04.12.2023

## Zutaten

<b>100 g</b> asiatische Reisnudeln	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 1 cm)
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>800 ml</b> Gemüsefond
<b>2 TL</b> Lebkuchengewürz	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
<b>125 g</b> Shiitakepilze	<b>150 g</b> Tofu
<b>1 EL</b> helle Sojasauce	<b>1 TL</b> scharfe Chilisauce
<b>1 kleine Handvoll</b> Minzeblättchen	Salz
	<b>1</b> kleine Bio-Limette

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung garen. Ingwer und Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und mit Fond und Lebkuchengewürz erhitzen. Würzfond knapp unter dem Siedepunkt 5 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Pilze putzen und die Stiele entfernen. Pilze nach Belieben halbieren. Tofu klein würfeln.
3. Knoblauch und Ingwer aus dem Fond fischen, Soja- und Chilisauce unterrühren. Pilze, Frühlingszwiebeln und Tofu im Fond 3 Min. ziehen lassen. Die Nudeln abtropfen lassen und ebenfalls kurz in der Suppe ziehen lassen. Die Hälfte der Minzeblättchen unterrühren.
4. Suppe mit Salz abschmecken und auf tiefe Teller oder Suppenschalen verteilen. Restliche Minze darüberstreuen. Die Limette waschen, vierteln und zum Selberwürzen mit der Nudelsuppe anrichten.