

Rezept

Vietnamesische Eierflockensuppe

Ein Rezept von Vietnamesische Eierflockensuppe, am 30.04.2024

Zutaten

2 EL Cashewkerne	1 Bund Frühlingszwiebeln
30 g frischer Galgant (ersatzweise Ingwer)	400 g feste Tomaten
2 EL Öl	700 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
3 Eier	Salz
3-4 EL Fischsauce (Asienshop; ersatzweise helle Sojasauce)	1 Handvoll Koriandergrün

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Cashewkerne etwas kleiner hacken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Den Galgant oder den Ingwer schälen und sehr fein hacken. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Dann entkernen, von den Stielansätzen befreien und in Spalten schneiden.
2. Das Öl in einem Wok leicht erhitzen, die Cashewkerne kurz anrösten, dann die Frühlingszwiebeln und den Galgant zugeben und kurz anbraten. Die Brühe angießen und aufkochen lassen.
3. Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Unter ständigem Rühren in die kochende Suppe träufeln lassen – das Ei gerinnt sofort und bildet »Flocken«.
4. Die Tomaten in die Suppe geben und kurz erwärmen. Dann alles mit Salz und Fischsauce oder Sojasauce abschmecken. Das Koriandergrün waschen und trocken schütteln, etwas kleiner hacken und zum Servieren auf die Suppe streuen.