

Vegetarische Asia Suppe

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	1.5 Liter
Frühlingszwiebeln / Lauchzwiebeln	4 Stk.
Räuchertofu	150 g
Suppennudeln / Fadennudeln	100 g
Erdnussbutter / Erdnusscreme	1 EL (Esslöffel)
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Paprika, rot	1 Stk.
Karotten / Möhren	1 Stk.
Knoblauchzehen	1 Stk.
Ingwerwurzel	1 TL (Teelöffel)
Chinagewürz	1 TL (Teelöffel)
Sambal Oelek	1 TL (Teelöffel)
Mungosprossen	100 g

Zubereitung:

Paprikaschote, in Streifen
große Möhre, geschält und in Scheiben
Frühlingszwiebel in Ringen
Knoblauch, gehackt
Ingwer, walnussgroß, geschält und gehackt
Räuchertofu, Würfel, angebraten
Suppennudeln, gekocht

Die Gemüse und Gewürze in Sojaöl andünsten, mit Brühe aufgießen. Etwa 10 Minuten köcheln. Die Sprossen und die Nudeln zugeben, 5 Minuten ziehen lassen. Abschmecken und servieren. TIPP: Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-177-Vegetarische-Asia-Suppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at