

# 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](http://www.koch-idee.at)