AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	25 Min.	ganzjährig	Asien

SAUER-SCHARFE GEMÜSESUPPE



Rezept und Foto: Isabelle Burger

KURZ VORGESTELLT

Eine vielfältige Suppe mit deutlich asiatischem Einschlag. Das Lieblingsrezept von Isabelle Burger, sie hat die Suppe auch rezeptiert.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

30 g	Glasnudeln	2 EL	Pflanzenöl, neutral
8	Pilze, getrocknet	7.5 dl	Gemüsebouillon
1 Zehe	Knoblauch	1 Dose	Mais, klein
1 Nuss	Ingwer, frisch	1 TL	Chilischote, getrocknet, zerbröselt
1	Karotte		
1 Stg	Lauch, dünn	5 EL	Sojasauce
		3 EL	Weissweinessig

ZUBEREITUNG

1. Glasnudeln und die getrockneten Pilze getrennt ca. 10 Min. einweichen.
2. Inzwischen Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Karotte rüsten und in Streifen schneiden. Lauch rüsten, längs aufschlitzen, waschen und in feine Streifen schneiden.
3. Pilze abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.
4. Wok mit Öl erhitzen, Knoblauch und Ingwer kurz darin anbraten. Pilze, Karotten und Lauch 1-2 Min. unter Rühren mitbraten. Gemüsebouillon aufgiessen. Mais und Chili dazugeben und zum Kochen bringen.
5. Glasnudeln abtropfen lassen, mit einer Schere etwas zerkleinern und in der Suppe einmal kurz aufkochen. Suppe mit Sojasauce und Essig abschmecken und servieren.