



Gemüsesuppe nach Pho-Art mit teeinfundierter Brühe

Für die Gemüse-Pho

225 g Shirataki Nudeln

1 Teelöffel Chinesische Fünf-Gewürze Mischung

1 Teelöffel McCormick Knoblauch granuliert

1 Teelöffel McCormick Zwiebel granuliert

1 Teelöffel McCormick Chiliflocken scharf

2 Esslöffel Lapsang-Souchong-Tee

2 Esslöffel Hoisinsauce

950 ml kochendes Wasser

Zum Garnieren

2 Frühlingszwiebeln

40 g rote Paprika

30 g Karotten

30 g Shiitake-Pilze

4 Stängel frischer Koriander

Limettenspalten

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Gemüsesuppe nach Pho-Art mit teeinfundierter Brühe

1.

1. Die Nudeln in einem Sieb mit heißem Wasser abspülen.
Auf Suppenteller verteilen.

2. Das Gemüse in feine Scheiben schneiden.

3. Gewürze, Teeblätter, Hoisinsauce und Wasser in eine
Pressstempelkanne geben. 3 Minuten ziehen lassen. Die
Brühe gleichmäßig auf die Teller verteilen.

4. Suppe nach Belieben mit dem Gemüse garnieren.