Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Gemüsesuppe nach Pho-Art

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Für die Gemüse-Pho

225 g Lien Ying Shirataki Noodels Spaghetti Style

1 Teelöffel Lien Ying 5 Gewürze Pulver

1 Teelöffel McCormick Knoblauch granuliert

1 Teelöffel McCormick Zwiebel granuliert

1 Teelöffel McCormick Chiliflocken scharf

2 Esslöffel Schwarzer Tee English Breakfast (alternative zu Lapsang-Souchong-Tee)

2 Esslöffel Lien Ying Hoi Sin Sauce

950 ml kochendes Wasser

Zum Garnieren

2 Frühlingszwiebeln

40 g rote Paprika

30 g Karotten

30 g Lien Ying Shiitake Pilze in Lake

4 Stängel frischer Koriander

Limettenspalten

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, Tee, Hoisinsauce und Wasser in eine Teekanne geben. 3 Minuten ziehen lassen. Die Brühe gleichmäßig auf die Teller verteilen.

4. Suppe nach Belieben mit dem Gemüse garnieren.