



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

vegane Pho

vegane Pho

1 Glas Lien Ying Pho Suppenbasis

100 g Lien Ying Reis Bandnudeln

100 g fester Tofu, in Würfel geschnitten

1 Esslöffel Speisestärke

1 Esslöffel Lien Ying Erdnuss Öl

1 kleine Karotte, in feine Stifte geschnitten

2 Handvoll frische Shiitake Pilze

2 Handvoll frische Mungobohnensprossen

1 Frühlingszwiebel, in feine Ringe

1 rote Chili, in dünne Scheiben

1 Limette, in Spalten

frischer Koriander und Thai Basilikum

vegane Pho

1.

Tofuwürfel in Speisestärke wälzen. In heißem Öl goldbraun braten (etwa 5–7 min.). Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Pho-Suppenbasis mit der gleichen Menge an Wasser in einen Topf geben und erhitzen.

Reisnudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Optional die Karotte kurz in heißem Wasser oder in der Suppenbasis blanchieren.

Nudeln in 2 große Schalen geben. Heiße Suppenbasis darüber gießen. Tofu, Karotten, Shiitake Pilze, Sprossen, Frühlingszwiebeln und Chili darauf verteilen. Mit frischem Koriander, Thai-Basilikum und Limettenspalten servieren.