



Kimchi Asia Suppe

Kimchi-Asia-Suppe

4 Teelöffel Lien Ying Pho Bouillon

800 ml Wasser

125 g Lien Ying Mie Nudeln

1 Glas Lien Ying Kimchi

2 Esslöffel Lien Ying Süße Sojasauce

1 Esslöffel Reisweinessig

1 Esslöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel Agavendicksaft

1 Teelöffel Paprikapulver, geräuchert

1 Handvoll Sprossen

0.5 Bündel Frühlingszwiebeln

Für die Garnitur:

3 Esslöffel Kimchi

0.5 Bündel Frühlingszwiebeln

Kimchi-Asia-Suppe

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

1.

Die Mie-Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten und zur Seite stellen.

Das Weiße der Frühlingszwiebeln klein schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten für die Suppe in einem Topf kurz aufkochen lassen.

Anschließend die Nudeln hinzugeben. Den Herd ausschalten und die Nudeln ziehen lassen.

Das Grün der Frühlingszwiebel in 3 cm lange, dünne Streifen oder Ringe schneiden und nach Belieben mit Chili garnieren.

Die Suppe zusammen mit dem Kimchi auf den Schalen anrichten.