

Pho Bo

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Pho Bo

2 Glas Lien Ying Pho Suppenbasis

500 ml Wasser

250 g Lien Ying Reis Bandnudeln

100 g Lien Ying Mungbohnen Keimlinge

2 Stängel Frühlingslauch in Scheiben

250 g mageres Rinderfilet

2 Zweig(e) Koriander

2 Zweig(e) Minze

2 rote Chilis

1 Zitrone (Abrieb)

2 Esslöffel Lien Ying Fisch Sauce

10 g Ingwer in Scheiben

1 Stück(e) Lien Ying Zitronengras in Lake

2 Stück(e) Lien Ying Kaffir-Limettenblätter getrocknet

50 g Edamame Bohnen

Pho Bo

1.

Die Gläser Pho Suppenbasis in einem Topf mit 500 ml Wasser aufkochen und Ingwer, Zitronengras, Kaffierlimettenblätter, Abrieb einer halben Zitrone und Fischsauce hinzugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und warmhalten.

Die Reisbandnudeln mit heißem Wasser übergießen und für 6 Minuten quellen lassen.

Zwischenzeitlich den Frühlingslauch, Chilis, Koriander, Minze und das Rinderfilet in feine Scheiben schneiden, Edamame halbieren und in einer Schale anrichten.

Die heiße Pho Bo Suppe über die Zutaten gießen, somit gart das Rinderfilet und kann sofort serviert werden.