

Asiatische Reismudelsuppe

(4 Personen)

Dies ist ein tolles sehr schnelles Rezept für die ganze Familie!

- 1,5 l Gemüsebrühe
- 5 Frühlingszwiebeln
- 2-3 Zehen Knoblauch
- 2 große Möhren
- $\frac{1}{2}$ Tasse Erbsen
- 10 Pilze z.B. Shiitake/Champignons
- 2 Scheiben Ingwer
- $\frac{1}{2}$ Packung Reismudeln
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Sprossen, z.B. Mungobohnen, Linsen, Bambus
- 1 Limette/Zitrone
- [evtl. Tamari]
- [evtl. Chilipulver/frische Chilis]

Zubereitung

1. Die Gemüsebrühe aufstellen und das gewaschene, geschnittene Gemüse und die Gewürze (außer den Sprossen) darin für 5 min köcheln lassen.
2. Nun die Reismudeln zugeben und ziehen lassen bis sie weich sind (2-3 Minuten).
3. Mit Salz und Pfeffer und evtl. Tamari abschmecken. Mit den Sprossen und etwas Limetten- oder Zitronensaft servieren.