



ASIATISCHE NUDELSUPPE

Exklusives Rezept mit
Sirocco-Gemüsebrühe

Hauptgericht für 4 Personen

ZUTATEN:

1,5 Liter Wasser
ca. 1,5 EL Sirocco-Gemüsebouillon
1 dl Sojasauce light
1 EL Zucker
40 g Ingwer
2 Zitronengrasstängel
4 Kaffirlimettenblätter

EINLAGE:

250 g braune Champignons
2 Rüebli
250 g Ramen (japanische Nudeln)
100 g Jungspinat
4 wachweich gekochte Eier
8 Zweige Koriander
4 EL Röstzwiebeln, nach Belieben

ZUBEREITUNG:

Bouillon, Sojasauce und Zucker aufkochen.
Ingwer in dünne Scheiben schneiden, Zitronengras mit dem Messerrücken quetschen, Kaffirlimettenblätter grob zerzupfen. Alles zur Bouillon geben, ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Champignons halbieren, ca. 2 Minuten in der Bouillon köcheln, herausnehmen. Rüebli in Stäbchen schneiden, ca. 3 Minuten in der Bouillon köcheln, herausnehmen. Ramen ca. 2 Minuten kochen, herausnehmen.

Ramen, Champignons, Rüebli und Spinat in 4 grosse Suppenschalen verteilen. Suppe darübergiessen. Eier schälen, halbieren und darauflegen. Koriander darüberzupfen, Röstzwiebeln darüberstreuen.

DER VERFEINERUNGS-TIPP:

2 Peperoncini in feine Ringe schneiden, mit 1 TL Zucker und $\frac{3}{4}$ dl Reissessig aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Auskühlen lassen und zur Suppe servieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Viel Spass beim Geniessen!

SIROCCO-GEMÜSEBOUILLON, 500G-DOSE

