

Asiatische Gemüsesuppe

Zutaten (für 4 Personen):

- 25 g Getrocknete Mu-Err-Pilze
- 40 g Glasnudeln
- 250 g Möhren
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Sesamöl
- 1 TL Honig
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Speisestärke
- 3/4 l Hühnerbouillon
- 150 g Mungobohnensprossen
- 1 EL Sojasauce oder Sherry
- Salz
- Weißer Pfeffer

Zubereitung :

- Die Pilze und die Glasnudeln getrennt voneinander 10 Minuten in warmem Wasser einweichen, das Wasser der Pilze mehrmals wechseln. Die Möhren in Stifte, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
- Das Öl erhitzen, das vorbereitete Gemüse darin anbraten. Den Honig, den Curry, die abgetropften Pilze und die Speisestärke unterrühren, mit heißer Bouillon aufgießen und zugedeckt 5 Minuten kochen lassen. Die Sprossen in die Suppe geben und weitere 5 Minuten garen.
- Die abgetropften Glasnudeln etwas kleinschneiden und 2 Minuten in der Suppe sacht kochen lassen. Mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Quelle:

<http://www.koch-geheimnisse.com> (dieser Link läuft ins Leere, die Seite wurde wohl aufgegeben ...)