

Asiatische Gemüsesuppe

Zutaten (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 Mungbohnsprossen
- 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 schneiden. 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 ...)