

Scharfe Thai-Gemüse-Suppe

Zutaten für 4 Personen

50 g Ramen- Nudeln	nach Packungsanweisung kochen.
150 g Shiitake-Pilze	säubern, putzen und grob würfeln.
2 mittelgroße Karotten	schälen und schräg in Scheiben schneiden.
200 g Baby-Pak-Choi	waschen und in Streifen schneiden.
2 Lauchzwiebeln	putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden.
2 Knoblauchzehen	schälen und fein würfeln
ca 1 cm Ingwer	schälen und fein würfeln.
½ Bund glatte Petersilie	waschen trockenschütteln und grob hacken.
	Die Nudeln abgießen, abspülen und gut abtropfen lassen.
500 ml Wasser	in einem Topf geben.
1-2 EL Sojasoße	
½ TL rote Currypaste	und das vorbereitete Gemüse dazu geben. Mit
Salz und Pfeffer	abschmecken und kurz aufkochen lassen. Die Herdplatte ausschalten, die Nudeln dazu geben und alles etwa 5-8 Minuten ziehen lassen. In tiefe Schalen füllen mit Petersilie bestreuen und servieren. Wer möchte kann statt der Petersilie natürlich Koriander verwenden.

Das erste Mal zubereitet: Februar 2019

