

Asiatische Nudelsuppe

Zubereitung

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Das Grün beiseite legen. Shiitake in Streifen schneiden. Erdnussöl in einem Wok oder einer weiten Pfanne erhitzen. Knoblauch dazupressen. Frühlingszwiebeln ohne Grün und Pilze begeben. Bouillon dazugießen. Gewürze begeben und alles aufkochen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Reisnudeln begeben und ca. 8 Minuten ziehen lassen. Mit Sojasauce abschmecken. Peperoncino fein hacken. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen. Mit dem Peperoncino und dem Grün der Frühlingszwiebeln zur Suppe geben. Limette in Stücke schneiden und in der Nudelsuppe servieren.

Zutaten (8 Personen)

6	Frühlingszwiebeln
160 g	Shiitakepilze
2 EL	Erdnussöl
4	Knoblauchzehen
3 l	Geflügelbouillon
2	Sternanise
1	Zimtstange
200 g	Reisnudeln
4 EL	Sojasauce
2	Peperoncini
4 Zweige	Basilikum
2	Limetten