

Chinesische - Gemüsesuppe

4 Portionen

150 g Glasnudeln
1 Paprikaschote, rot je nach Größe auch 2
300 g Champignons frisch
1 Bund Frühlingszwiebeln
ersatzweise
1 sm Stange Lauch
1/4 Spitzkohl oder Weißkohl
1 l Gemüsebrühe
100 g Bambusschösslinge aus dem Glas, gibt es auch häufig schon fertig
geschnitten
160 g Sojabohnensprossen
oder Mungbohnenkeime
1 Dose Mais
Tabasco
Salz
Pfeffer
3 Tl Sojasauce
2 El Schnittlauch

Zubereitung in etwa 30 Minuten

Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und zugedeckt etwa 4 Minuten Quellen lassen.

Die Paprikaschote waschen, putzen und in Streifen schneiden. Die Champignons waschen, je nach Größe halbieren oder ganz lassen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in etwa 5 cm lange Abschnitte teilen. Den Spitzkohl putzen, waschen und in kleine Streifen schneiden.

Gemüse und Brühe in einen Topf geben. Suppe in etwa 15 Minuten garen.

Bambusschösslinge abspülen, in kleine Streifen schneiden, mit den Sprossen, Mais und Glasnudeln in der Suppe heiß werden lassen. Mit Tabasco, Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken. Mit Schnittlauch bestreuen.