



Scharfe Nudelsuppe

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (für 4 Personen):

2 Chicorée, 200g Champignons, 1 Packung Seidentofu, 2 Zucchini, 1 Tube Chillipaste, 3 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 2 EL Hefeflocken, 2 EL Sojasauce, 1 Packung Mie Nudeln, 1 bisschen Öl für die Pfanne, 1 bisschen Paprika Scharf, Cayenpeffer

Zubereitung:

1. In einer großen beschichteten Pfanne oder Wok etwas Öl erhitzen. Die Champignons und die Chilischote in Scheiben schneiden und in der Pfanne von beiden Seiten anbraten. Währenddessen die Zucchini, die Zwiebeln und den Knoblauch in Scheiben schneiden.
2. Das Gemüse ebenfalls mit zur Pfanne geben und mitbraten. Sobald das Gemüse leichte Röststellen hat, die Tube Chilipaste hinzugeben und gut mit dem Gemüse vermengen. Kurz scharf anbraten, dann mit Sojasauce ablöschen.
3. In einem Wasserkocher 2 Liter Wasser aufkochen und zur Pfanne geben. Die Brühe gut kochen lassen und währenddessen mit Gewürzen abschmecken. Den Chicorée von Strung befreien, halbieren und in feine Streifen schneiden. Zusammen mit etwas Hefeflocken hinzugeben und alles nochmals gut einkochen.
4. Zum Schluss den Seidentofu hinzugeben und kurz heiß werden lassen. Die Nudeln in eine Schüssel geben und mit der heißen Suppe übergießen. 5 Minuten ziehen lassen, bis die Nudeln weich sind und genießen.

