

ASIATISCHE NUDELSUPPE MIT SCHWEIN UND GEMÜSE

ASIATISCHE NUDELSUPPE MIT SCHWEIN UND GEMÜSE

Ein spontan gezaubertes asiatisches Nudelsüppchen mit Schwein und viel, viel buntem Gemüse. Einfach und lecker! Bei den Zutaten kann man natürlich variieren - ob Rind, Huhn oder verschiedenes Gemüse... alles ist erlaubt. So macht sich die Suppe toll als schnelles Abendessen oder um den Kühlschrank mal wieder aufzuräumen.



Zutaten:

2 Schweineschnitzel (ca. 250g)

2 Schalotten

3 Knoblauchzehen

2 Frühlingszwiebeln

1 EL Kokosfett

1 Prise gemahlener Koriander

Salz

1 Karotte

1 daumengroßes Stück Galgant

6 Limettenblätter

2 kleine rote Chilischoten

6 EL Fischsauce

4 EL Limettensaft

1/2 L Gemüsebrühe

6-8 Shitake (Pilze)

1 handvoll Brokkoli

1 handvoll Mangetout

80g Woknudeln

5-6 Blätter Mangold (notfalls geht auch Romanasalat)

Zubereitung:

In einem kleinen Topf (ca. 1-2 L) das Kokosfett schmelzen lassen. Schalotten und Knoblauchzehen würfeln und glasig braten. Die Schweineschnitzel in Streifen schneiden und dazugeben. Mit Pfeffer, Salz und gemahlenem Koriander würzen. Die Frühlingszwiebel und die Chilis in Ringe schneiden, die Karotte in Stifte schneiden. Beides dazugeben. Den Galgant kleinhacken und zusammen mit den Limettenblättern untermengen. Mit der Brühe aufgießen. Die Woknudeln in die Brühe legen sobald sie kocht. Mit Fischsauce und Limettensaft würzen. Den Brokkoli zerpfücken und die Mangetoutschoten in Rauten schneiden. Die Shitake kleinschneiden. Alles zusammen in die kochende Brühe geben. Jetzt nurnoch die Mangoldblätter zerpfücken und eine Minute mitköcheln lassen. Dann abschmecken und servieren.

Guten Appetit!