

# **NUDELSUPPE MIT WAN TANS UND PAKSOI**

## **ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer Ingwer (3 cm)
- 2 EL Öl
- 2 Lauchzwiebeln
- 400 g Paksoi (Japankohl); ersatzweise Mangold
- 200 g Reismudeln (8 bis 10 mm)
- 8 Wan Tans (selbst gemacht oder tiefgefroren aus dem Asia-Laden)
- 2 l Gemüse- oder Hühnerbrühe (selbst gekocht oder instant)
- 3 Stiele frischer Koriander
- 1,5 EL Fischsoße
- 1,5 EL Limetten- oder Zitronensaft
- 1/2 EL Sesamöl
- Brauner Zucker, Pfeffer (wahlweise gehackte rote kleine Chilischoten)

## **ZUBEREITUNG**

1. Wasser zum Kochen bringen und Reismudeln hinzufügen. Je nach Stärke etwa 4 bis 5 Minuten kochen lassen (siehe Packungsangabe). Abgießen, abschrecken und beiseite stellen
2. Währenddessen Knoblauch und Ingwer schälen, klein hacken. Paksoi waschen. Die grünen Blätter in 1 cm breite Streifen, die weißen Stiele schräg in 1/2 cm breite Streifen schneiden. Öl im Wok oder in der Pfanne erhitzen, dann Knoblauch, Ingwer und klein geschnittene Paksoi-Stiele kurz anbraten. Pfanne mit Zutaten beiseite stellen
3. Instant-Brühe ansetzen (selbst gemachte Bouillon mit Huhn oder Gemüse entsprechend eher vorbereiten). Aufkochen lassen, Fischsoße, Sesamöl und Wan Tans dazugeben. Alles ein paar Minuten ziehen lassen. Anschließend angebratenen Ingwer, Knoblauch und weiße Paksoistiele hinzugeben. Grüne Paksoi-Blätter und Reismudeln untermischen. Suppe mit Limettensaft, Zucker und Pfeffer (wahlweise mit gehackten roten Chilischoten) abschmecken
4. Koriander waschen, Blätter von den Stengeln zupfen und die Hälfte davon auf den Tellern verteilen. Schalotten putzen, klein schneiden und zum Koriander geben
5. Suppe auf den Tellern verteilen. Restlichen Koriander darüber streuen