



VEGGIE PHO

Für 4 Portionen

Zubereitung: 30 Minuten

ZUTATEN

250 g Pilze (z.B. Champignons)
2 Knoblauchzehen
5 g Ingwer
½ TL Zimt
4 Nelken
1/4 TL getrocknete Anissamen
10 g Öl
1500 ml Gemüsebrühe
1 TL Zucker
250 g Reisbandnudeln
2 Frühlingszwiebeln
1 Bund Koriander (oder Petersilie)
100 g Sprossen
Nach Belieben Sojasauce, Pfeffer und
Limettensaft zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

Pilze putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln.

Knoblauch abziehen, Ingwer schälen, beides klein hacken. Zusammen mit Zimt, Nelken und Anis in 1 EL Öl in einem großen Topf andünsten. Gemüsebrühe, Zucker und Pilze zugeben, aufkochen lassen. Reisnudeln zugeben und 10 Min. kochen.

Inzwischen Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Sprossen waschen, abtropfen lassen.

Suppe mit Sojasauce, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Mit Frühlingszwiebeln, Kräutern und Sprossen servieren.