

Asiatisch-vegetarische Reissnudelsuppe, süßsauer



- **Küche:** Asiatisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " });
```

Die **asiatisch-vegetarische Reissnudelsuppe** ist gesund, nahrhaft und unglaublich lecker!

Suppen gehören einfach zur asiatischen Küche wie die Zutaten Ingwer und Sojasauce. Und es überrascht nicht, dass diese beiden Zutaten auch Hauptbestandteil dieses Rezeptes sind. Die Suppe ist nicht nur kalorienarm. Die Reissnudeln haben einen sättigenden Effekt und das Marktgemüse liefert die wichtigen Nährstoffe für den Tag. Diese tolle vegetarische Variante der Reissnudelsuppe ist etwas für jeden Tag, aber auch toll in als Vorspeise in einem asiatischen Menü.

Zutaten

- 1,5 l Gemüsebrühe
- 25 g Mu-Err-Pilze in Stücken
- 250 g Champignons, kurz abgebraust, in Scheiben
- 3 junge Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen in dünnen Ringen
- 1 Möhre, geputzt, gewaschen in Streifen
- 2 Paprikaschoten, rot - grün, entkernt, in Streifen
- 1 kleine, rote Chilischote, entkernt, in Streifen
- 1 gehäufte Tl angerührte Speisestärke
- 2 EL Reisessig
- 1,5 EL Soja Sauce
- 1,5 TL Sambal Oelek
- 1 Tl Zucker
- 4 Stiele Koriander, gezupft
- Etwas frisch frischer Ingwer, fein gewürfelt
- 2 EL Sesamöl
- 500 g Reismudeln

Zubereitungsart

Schritt1

Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung, kochen, abgießen, abtropfen lassen.

Schritt2

Die Gemüsebrühe aufkochen, mit dem Zucker, Sambal Oelek, Reisessig, Sesamöl und Soja Sauce würzen. Die angerührte Speisestärke einlaufen lassen, leise köcheln lassen. Champignons, Mu-Err-Pilze und Ingwer Würfelchen dazu geben, 10 min. köcheln lassen, Nach ca. 5 min. die Paprika Streifen mitgaren, nachschmecken.

Schritt3

Die Nudeln in Schälchen, Suppentassen oder tiefen Tellern verteilen und mit der Gemüsesuppe aufgießen. Darüber die Korianderblättchen streuen und etwas Sesamöl geben. .

Asiatisch-vegetarische Reismudelsuppe: Asiatisch-vegetarische Rezepte

Neben dieser leckeren asiatisch-vegetarischen Reismudelsuppe finden Sie bei GekonntGekocht viele asiatische Rezepte und auch viele davon sind vegetarisch. Entdecken Sie die vegetarische und vegane Rezeptvielfalt oder stöbern Sie durch unsere asiatische Kategorie. Hier findet sich für jeden Geschmack etwas.

Wir haben **5 ausgewählte asiatisch-vegetarische Rezepte**, die eine Geschmacksexplosion garantieren - einfach lecker!

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asiatisch-vegetarische-reisnudelsuppe/>