

Asiatische Gemüsesuppe mit Winterpilzen



- 100 g Judasohren
- 1 Handvoll Samtfußrüblinge
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g frischen Ingwer
- 1 Stengel Zitronengras
- 1/2 Chilli (mittelscharf)
- 1 l Brühe (am besten selbst gekocht)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Möhre
- 50 g Glasnudeln
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund Koriander

- Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und beiseite stellen
- Ingwer und Knoblauch fein hacken, Chilli entkernen und fein hacken
- Zitronengras in 3 Teile schneiden und mit einem Esslöffel an den Enden kräftig drücken
- Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden
- alles zusammen mit den Pilzen in der Brühe ca. 15 min köcheln
- Koriander fein hacken, einige Blätter zur Deko aufheben
- Möhre in feine Streifen oder Stücke schneiden und zugeben
- gehackten Koriander zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und noch 5 min köcheln
- Glasnudeln abgießen, mit der Küchenschere klein schneiden und zur Suppe geben
- Servieren