

CHINESISCHE TOMATENSUPPE MIT KNUSPRIGEN NUDELN



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ingwerpüree 450g

ZUTATEN

10 

- 3 l Gemüsebrühe
- 350 g Tomatenmark
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 13 g Sambal Badjak
- 1 Beutel Reismudeln
- 1,5 dl Ketjap
- 100 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 250 g Sojabohnensprossen
- 100 g Maisstärke
- 250 g Champignons
- 125 g Tofu

ZUBEREITUNG

Die Frühlingszwiebel in Ringe und die Champignons in Scheiben und Tofu in Würfel schneiden. Für die Suppe Sojasauce, Tomatenmark und Ingwerpüree erhitzen. Mit Brühe ablöschen. Mit Maizena binden. Die Suppe aufkochen. Die Nudeln frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Tassen mit der Garnitur füllen und die Suppe darüber gießen. Die Nudeln fein hacken und auf die Suppe streuen.