

PHO BO (VIETNAMESISCHE RINDFLEISCH-NUDELSUPPE)



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Bresc Grünes
thailändisches Curry
450g



Bresc Ingwer & Limette
WOK 450g

ZUTATEN

4

- 1 l Rindfleischbrühe
- 200 g Rindssteak, in dünnen Streifen
- 100 g Sojabohnensprossen
- 100 g Reismudeln
- 60 g Fischsauce
- 20 g Bresc WOK Ingwer
- 10 g Bresc WOK Chili
- 10 g Bresc Thai green curry
- 5 g Koriander, Blättchen
- 4 Pak-Choi-Blätter, in Streifen
- 4 Radieschen, in sehr dünne Scheiben geschnitten
- 2 Zimtstangen
- 2 Sternanis
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Limetten, in Scheiben

ZUBEREITUNG

Die Rinderbrühe zum Kochen bringen. Zimtstangen, Sternanis, Fischsauce, grünes Curry, Wok-Ingwer und Wok-Pfeffer hinzufügen. Mit dem Deckel auf der Pfanne 20 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen. Sternanis und Zimtstangen entfernen. Die Reismudeln in der Brühe 8 Minuten kochen. Nach 5 Minuten Pak Choi hinzufügen. Die Frühlingszwiebel fein schneiden. Die Streifen Steak, Sojasprossen, Frühlingszwiebel und Rettich über die Schüsseln verteilen und die heiße Suppe darüber verteilen. Mit einer Scheibe Limette servieren und mit Koriander bestreuen.