



Asia-Gemüsesuppe mit Eiernudeln

Jeder Löffel eine **Wohltat**: Fein aufeinander abgestimmte asiatische Gewürze stimmen den Gaumen ein auf weitere **Köstlichkeiten**

Zutaten

100 g chinesische Eiernudeln

Salz · ¾ l Hühnerbrühe

2 Stängel Zitronengras

2 rote Chilischoten

3 Frühlingszwiebeln

2 kleine Möhren

1 Hand voll Spinatblätter

4 dünne Ingwerscheiben

1 EL Fischsauce

Zubereitungsdauer

▶ **30 Min.**

Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Die Eiernudeln in reichlich kochendes Salzwasser geben, einmal aufkochen lassen und mit Stäbchen auseinander ziehen. Von der Kochstelle nehmen und 4 bis 5 Minuten quellen lassen. Dann abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- 2 Die Brühe zum Kochen bringen. Zitronengras putzen und fein hacken. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Das Grün schräg in Stücke, das Weiße in feine Scheiben schneiden.
- 3 Die Möhren schälen und ebenfalls schräg in Scheiben schneiden. Den Spinat verlesen, waschen und die dicken Stiele entfernen. Den Ingwer in feine Streifen schneiden und mit dem restlichen Gemüse in die Brühe geben.
- 4 Die Suppe mit der Fischsauce abschmecken und etwa 6 bis 8 Minuten köcheln lassen. Dann die gut abgetropften Eiernudeln dazugeben und kurz erwärmen. Auf Suppenschalen verteilen.

Diese Suppe lässt sich leicht variieren, indem man 150 g rohe, geschälte Garnelen mit dem Gemüse in der Brühe gart. Achtung beim Kochen mit Zitronengras: Immer nur den unteren Teil verwenden!