

## Asiatische Suppe



Dieses Rezept ist für ca. 4 Personen

Zeitaufwand: Keine Angabe

Zutaten: 25 g getrocknete Mu-Err-Pilze,  
40 g Glasnudeln,  
250 g Möhren,  
4 Frühlingszwiebeln,  
2 Eßl. Sesamöl,  
1 Eßl. Honig,  
1 Eßl. Currypulver,  
1 Eßl. Speisestärke,  
3/4l Hühnerbrühe,  
150 g Mungobohnensprossen,  
1 Eßl. Sojasauce oder Sherry,  
Salz,  
weisser Pfeffer.

Zubereiten: Die Pilze und die Glasnudeln getrennt voneinander 10 Minuten in warmem Wasser einweichen, das Wasser der Pilze mehrmals wechseln.  
Die Möhren in Stifte schneiden.  
Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.  
Das Öl erhitzen, das vorbereitete Gemüse darin anbraten.  
Den Honig, den Curry, die abgetropften Pilze und die Speisestärke unterrühren.  
Mit der heißen Brühe aufgiessen zugedeckt 5 Minuten kochen lassen.  
Die Sprossen in die Suppe geben und weitere 5 Minuten garen.  
Die abgetropften Glasnudeln etwas kleinschneiden 2 Minuten in der Suppe leicht kochen lassen.  
Mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.  
Wer es etwas schärfer mag kann auch kleingeschnittene Chilischoten dazugeben.