

Chinesische Pilz - Nudelsuppe

Zutaten für 10 Personen:

300 g Champignons
5 Frühlingszwiebel(n)
3 Zehen Knoblauch
1 dl Öl
1,5lt Hühnerbouillon
125 g Nudeln, chinesische Reismudeln
etwas Salz ,Pfeffer
1 dl Sojasauce
1 El Sambal Oelek

Zubereitung:

Pilze waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebeln fein hacken, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Das Öl im Wok oder in einer großen Pfanne langsam erhitzen.

Frühlingszwiebeln und Knoblauch hineingeben und mit dem Sambal Oelek kurz unter Rühren anbraten, ohne dass sie dunkel werden.

Pilze zugeben und 2-3 Minuten unter Rühren mitbraten.

Mit der Hühnerbouillon ablöschen.

Nudeln in kurze Stücke brechen und in die Suppe geben. Suppe unter gelegentlichem Rühren aufkochen.

Salz, Pfeffer und Sojasauce zugeben. Alles zusammen 2-3 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe in vorgewärmte Schalen verteilen und sofort servieren.