

Asiatische Nudelsuppe mit Pak Choi (2 Personen)

Es können sowohl die Stiele als auch die Blätter vom Pak Choi verwendet und roh oder gekocht zubereitet werden!

Dauer: 30 Minuten

Zutaten:

300g Möhren
Pak Choi aus deiner Gemüsebox
140g Reismudeln oder andere Nudeln deiner Wahl
1 Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
Petersilie aus deiner Gemüsebox
1/2 TL Kurkuma
1/2 TL Pfeffer
1 TL Salz
1,5 L Wasser
1 Msp. Cayennepfeffer
Öl zum Andünsten

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln, Möhren in dünne Scheiben schneiden und alles in etwas Öl in einem Topf andünsten. Mit Kurkuma, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Nach ca. 5 Minuten mit 1,5 Liter Wasser aufgießen, aufkochen lassen und Salz hinzufügen.

In der Zwischenzeit (Reis-) Nudeln separat kochen, abgießen und beiseitestellen. Pak Choi in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und für die letzten 5 Minuten mit in den köchelnden Topf geben. Zum Schluss die Nudeln hinzufügen und mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

