REZEPT DER WOCHE

KW 44 27.10.–02.11.2025

Mie-Nudelsuppe mit Pak Choi

(Für 4 Personen)

Das brauchen Sie:

- 400g Pak Choi oder Mangold (Art.Nr. 720 oder 721)
- 1,5L Misobrühe (Art.Nr. 8721)
- 1 Pack. Mie Noodles (Art.Nr. 5732)
- 1 St. Ingwer (Art.Nr. 960)
- 1 St. Chili (Art.Nr. 127)
- 6 EL Sojasauce Tamari (Art.Nr. 8423)
- Saft von 1/2 Limette (Art.Nr. 1765)
- ca. 200g Zwiebeln (Art.Nr. 400)
- etwas Koriander (Art.Nr. 461)
- oder krause Petersilie (Art.Nr. 450)
- etwas Sesam (Art.Nr. 5040)
- etwas Sesamöl (Art.Nr. 8193)

Und so geht‘s:

1,5 Liter Wasser in einem Topf aufkochen, Misobrühe nach Anleitung zugeben. Ingwer schälen und fein hacken, Chili entkernen und ebenfalls fein hacken. Beides mit Sojasauce und Limettensaft zur Suppe geben und abschmecken. Mie Nudeln nach Packungsanleitung kochen, abgießen und abtropfen lassen. Zwiebeln in feine Ringe, Pak Choi/Mangold in 2 cm breite Streifen schneiden. Korianderblätter abzupfen, Stiele hacken. Kurz vor dem Servieren Zwiebeln und Pak Choi/Mangold in die Suppe geben, köcheln lassen. Nudeln dazugeben und Suppe in Schalen füllen. Mit Koriander, Sesam und Sesamöl garnieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERS BIO HOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de