



Chinesische Nudelsuppe

4 Portionen

100 g Shitake-Pilze
2 Knoblauchzehen
40 g frischer Ingwer
200 g Spinat
1 EL weiße Sesamsaat
4 Riesengarnelen á 60 g
4 Frühlingszwiebeln
100 g chinesische Weizennudeln
1000 ml Hühnerbrühe
4-6 EL Sojasoße
2-3 Spritzer geröstetes Sesamöl

Pilze putzen und ggf. in Stücke oder Scheiben schneiden
Knoblauch pellen, halbieren, den Keim entfernen und in feine Scheiben schneiden
Ingwer grob reiben oder in ganz feine Würfel schneiden
Spinat putzen
Sesamsaat in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten
Riesengarnelen pulen und entdarmen
Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und das Hellgrüne in feine Ringe schneiden
Nudeln in Salzwasser 2-3 Min. kochen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen

Hühnerbrühe mit Knoblauch, Ingwer und 3 EL Sojasoße aufkochen und 10 Min. ziehen lassen.
Brühe erneut aufkochen, Pilze Spinat, Garnelen und Sesam zugeben und bei kleiner Hitze 5 Min. ziehen lassen. Die Suppe soll nicht kochen. Mit Sojasoße und Sesamöl abschmecken. Nudeln und Frühlingszwiebeln auf vorgewärmte Teller verteilen, mit Suppe auffüllen und servieren.