



## 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.