

ZUTATEN

- 1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Hack
- 2 Miso Brühwürfel
- 180 g grüne Meeresalgennudeln oder Soba-Nudeln (Buchweizen)
- 1 Frühlingszwiebel
- ½ rote Chilischote
- 1 Bund frischer Koriander
- 2 cm frischer Ingwer
- 1 EL japanische Sojasauce
- 2 EL Öl zum Frittieren
- 4 Mini-Pak choi oder Shanghai-Pak choi
- 200 g Shiitake-Pilze



Du hast Lust auf asiatische Küche? Dann probier`s mal mit einer Miso Nudelsuppe mit unserem veganen Garden Gourmet Sensational Hack!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Nudeln

1 Liter Wasser zusammen mit den Brühwürfeln aufkochen. Außerdem eine Pfanne mit Wasser zum Kochen bringen, um die Nudeln gemäß den Anweisungen auf der Verpackung zu kochen.

2. Vorbereitung Sensational Hack

In der Zwischenzeit das Garden Gourmet Sensational Hack mit fein gehackter Frühlingszwiebel sowie Chilischote, 1 EL fein gehacktem Koriander und Ingwer sowie Sojasauce mischen.

3. Zubereitung Sensational Hack Kugeln

Das Garden Gourmet Sensational Hack zu Kugeln mit einem Durchmesser von je 3 cm formen, in heißem Öl leicht anbraten und getrennt legen.

4. Es kann angerichtet werden!

Den Pak Choi ein paar Mal der Länge nach oder stückeln. Den Shiitake in Scheiben schneiden und in der Brühe zusammen mit dem Pak Choi 2 Minuten garen lassen. Die Shiitake-Pilze, Pak Choi, Nudeln und "Hackfleisch"-Kugeln in die Suppenschüsseln geben und die heiße Brühe darauf gießen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE