



REZEPT VON SUPPEN & PEDALE, ZÜRICH



Pilzsuppe «Saigon Renaissance»



4 Portionen

1.5 l	GEMÜSEBOULLION
100 g	INGWER
1	LIMETTE, SCHALE
	SONNENBLUMENÖL
1	KAROTTE
1	LAUCH
1	KOHLRABI
1	KARTOFFEL MITTELGROSS
1 Stange	STANGENSELLERIE
1	TASSE GRÜNE ERBSEN
200 g	AUSTERNSEITLINGS (PEUROTUS)
2	LIMETTEN, SAFT
1.5 dl	SOJASAUCE
100 g	REISNUDELN

- - Gemüseboullion mit Ingwer und Limettenschale aufkochen.
- - Zwiebel in grobe Streifen schneiden, Gemüse grob würfeln und Austernseitlinge in Streifen reissen. Alles in der Pfanne bei hoher Hitze und mit Sonnenblumenöl anbraten. Mit Gemüseboullion aufgiessen und ca. 5 Min. aufkochen lassen. Sojasaße und Limettensaft dazu geben und 10 Min. ziehen lassen.
- - Reisnudeln separat in aufgekochtem gesalzenem Wasser 15 Min. ziehen lassen, abgiessen und mit kaltem Wasser abschrecken.
- - Reisnudeln in Schüsseln verteilen und mit Suppe aufgiessen.