

REZEPT VON SUPPEN & PEDALE, ZÜRICH

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Pilzsuppe «Saigon Renaissance»

Pleurotus

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	AUSTERNSEITLINGE (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 Gemüsebouillon aufgiessen und ca. 5 Min. aufkochen lassen. Sojasoße 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.