

Asiatische Nudelsuppe mit Bio Spaghetti

Zutaten für 4
Personen:

- 500g Spaghetti
- 200g Rotkohl
- 1,5l Gemüsebrühe
- 2 Möhren
- 2 Pak Choi
- 4 Eier
- Salz / Pfeffer
- Sesam
- Koriander

Tipp:
Nach Belieben kann
auch Tofu,
Hähnchen- oder
Rindfleisch
dazugeben werden.

Schritt 1:

Nudeln in gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung kochen. Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 2:

Die Eier für 7 Minuten kochen. Währenddessen den Rotkohl und den Pak Choi waschen. Die Möhren schälen. Anschließend den Rotkohl und die Möhren fein schneiden. Die Blätter des Pak Choi abzupfen.

Schritt 3:

Das geschnittene Gemüse und die Nudeln auf vier tiefen Tellern anrichten. Die Eier schälen, halbieren und jeweils eines der Eier auf je einen Teller geben. Anschließend die heiße Gemüsebrühe darüber geben und mit Sesam garnieren. Nach Belieben Koriander auf die Suppe geben.