

Nudelsuppe mit Fisch

4-Personen

Zutaten:

1 ½	-	liter Gemüsebouillon
2	-	EL Sojasauce
100	-	gr Kürbis (z.B. Butternut)
50	-	gr Shiitake Pilze
80	-	gr Glasnudeln
250	-	gr. Dorschfilets
80	-	gr Spinat
2	-	EL Sesam, geröstet

Zubereitung:

Bouillon mit Sojasauce aufkochen. Kürbis in ca. 2 mm dicken Scheiben dazu hobeln. Pilze in Scheiben schneiden, begeben und cirka 3-Minuten kochen.

Glasnudeln bis ca. 2/3 in die heiße Suppe halten, bis sie etwas aufgeweicht sind, mit der Schere halbieren. In die Suppe geben und cirka 3-Minuten köcheln.

Fisch in feine Streifen schneiden, mit dem Spinat in vorgewärmte Schälchen/Suppentassen verteilen. Heiße Suppe darübergießen, Sesam darüberstreuen.