

Suppe mit Enoki-Pilzen und Rindfleisch

CHINA

Zubereitung:

Alle Zutaten kurz in Öl anbraten, danach Wasser und Sojabohnenpaste in den Suppentopf geben.

Anschließend Tofu, Tomaten und Udon Nudeln hineintun. Wenn alles fast durch ist, das ganz dünn geschnittene Rindfleisch dazugeben.

Die Suppe würzen und noch mal aufkochen, dann kann man essen.

Zutaten für 4 Personen:

500 g Enoki Mushroom (gibt es im Asiamarkt)

400 g Tofu

300 g Tomate

150 g Pak Choi

100 g Gesalzener Senfkohl (gibt es im Asiamarkt)

Ingwer, Knoblauch

Frühlingszwiebel

250 g Udon Nudeln

250 g Rindfleisch zum Kochen (Rindfleisch anfrieren und in sehr dünne Stücke 6 x 4 cm schneiden)

70 g Sojabohnenpaste

Sojasauce, Zucker, Salz, Öl



**Enthält Allergene: Weizen, Soja,
Sulfit/Schwefeldioxid
Zusatzstoffe: Konservierungs-
stoff; enthält Alkohol**