

Vegane Pho Bo mit Chai Tee

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Suppe

- 1 Zwiebel
- 1 kleines Stück Ingwer (ca. 2 cm)
- 500 ml kochendes Wasser
- 2 Chai-Teebeutel
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 Sternanis
- 1 Limette
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 170 g Reisbandnudeln
- 1 Möhre
- 2 Frühlingszwiebeln
- 100 g Mungobohnensprossen

Zum Garnieren

- 1 Bund Koriander
- 1 rote Chilischote
- 2 Esslöffel schwarzer Sesam

Die vietnamesische Nudelsuppe lebt bekanntlich von ihrer würzigen Brühe aus Zimt, Sternanis, Ingwer und Kardamom. Aber was tun, wenn nicht alle Gewürze vorrätig sind? Nimm Chai Tee für deine vegane Pho Bo, denn darin sind die exotischen Geschmäcker in einem

Teebeutel vereint. Frisch aufgebrüht und zusammen mit Gemüsebrühe aufgekocht, abgeschmeckt mit frischer Limette, Sojasauce und Sternanis.

Serviere deine Pho Bo ganz einfach **vegan** mit Reisbandnudeln, Mungobohnensprossen, Möhre und Frühlingszwiebeln. Und mit einem Topping aus Koriander, Chili und schwarzem Sesam zauberst du dir im Handumdrehen eine kleine, gedankliche Auszeit in Vietnam.

- 1 -

Für die Suppe Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln. Chai Tee zubereiten und zusammen mit Gemüsebrühe, Zwiebel, Ingwer und Sternanis in einem großen Topf kurz aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.

- 2 -

Halbe Limette auspressen, Saft zusammen mit der Sojasauce zur Brühe geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Reisbandnudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Möhre schälen und mit einem Sparschäler in feine Streifen schälen. Frühlingszwiebel waschen und in Ringe schneiden. Mungobohnensprossen waschen und Limettenhälfte erneut halbieren. Koriander waschen und Blätter von den Stielen zupfen. Chilischote in feine Ringe schneiden.

- 4 -

Suppe durch ein feinmaschiges Sieb geben und klare Brühe in einem Topf auffangen.

Vegane Pho Bo mit Chai Tee

- 5 -

Nudeln, Möhren, Frühlingszwiebeln und Mungobohnensprossen auf 2 Teller verteilen und mit der Brühe übergießen.

- 6 -

Vegane Pho Bo mit Koriander, Chili, Limettenviertel und schwarzem Sesam garniert servieren.