

Soup of the day

REZEPT



PHO

*mit Fleisch, mit Fisch, mit Gemüse
im fernöstlichen oder westlichen Stil*

1 ZUTATEN

die variablen Zutaten mit Öl oder Butter andünsten:

- *Knoblauch, Frühlingszwiebeln oder Zwiebeln*
- *Huhn, Rind, Fisch, Pilze oder Tofu dazugeben*
- *mit Salz und Pfeffer oder Chilli und frischem Ingwer würzen*

2 FOND

die angedünsteten Zutaten mit Fond aufgießen:

- *je nach Geschmack Fleisch- oder Fischbrühe
oder klare Gemüsebrühe verwenden*
- *das Gemüse z. B. Karotten, Brokkoli, Sellerie oder
Soyasprossen hinzugeben, kurz aufkochen*

3 KRÄUTER

*die fast fertige Suppe wird zum Schluß
mit frischen Kräutern verfeinert:*

- *der fern-östliche-Touch mit kleingehacktem Koriander oder
thailändischem Basilikum und Limetten*
- *die westliche Variante mit frischer Petersilie und
rohen Zwiebeln*
- *ganz zum Schluss die Reismudeln oder
vorgekochten Suppennudeln einrühren*

LEICHT. SCHNELL. GESUND.