Chinesische Tomatensuppe mit knusprigen Nudeln



Zutaten

10

- 3 l Gemüsebrühe
- 350 g Tomatenmark
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 13 g Sambal Badjak
- 1 Beutel Reisnudeln
- 1,5 dl Ketjap
- 100 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 250 g Sojabohnensprossen
- 100 g Maisstärke
- 250 g Champignons
- 125 g Tofu

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Ingwerpüree 450g

Zubereitung

Die Frühlingszwiebel in Ringe und die Champignons in Scheiben und Tofu in Würfel schneiden. Für die Suppe Sojasauce, Tomatenmark und Ingwerpüree erhitzen. Mit Brühe ablöschen. Mit Maizena binden. Die Suppe aufkochen. Die Nudeln frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Tassen mit der Garnitur füllen und die Suppe darüber gießen. Die Nudeln fein hacken und auf die Suppe streuen.