

Pho Suppe

Mit Pak Choi, Sprossen und Koriander haben Sie im Handumdrehen den Klassiker der vietnamesischen Küche zubereitet. Der Sternekoch verrät sein Rezept!



Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Tofu
- 2-3 EL Sojasauce
- 1 Knoblauchzehe
- 1 l Gemüsebrühe
- 200 g breite Glasnudeln
- 100 g Pak Choi
- ½ Zucchini
- 50 g Mungbohnsprossen
- 1-2 EL Phosuppen-Paste
- 1 Chilischote
- 1 Limette
- ½ Bund Koriander
- ½ Bund Thai-Basilikum
- 2 Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

- Tofu in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden, anschließend diagonal halbieren, sodass Dreiecke entstehen. Die Tofu-Dreiecke in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten.
- Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und den Tofu mit 1 TL Sojasauce ablöschen. Den Tofu beiseite stellen.
- Knoblauch fein hacken. Gemüsebrühe zum Kochen bringen, gehackten Knoblauch und Glasnudeln zugeben und für 5 Minuten kochen lassen.
- Pak Choi in dicke Scheiben schneiden, Zucchini in Scheiben schneiden. Nach 4 Minuten Kochzeit, Pak Choi, Zucchini, Tofu, Sprossen, Pho-Suppenpaste und Sojasauce zugeben. Für eine Minute mitkochen und anschließend von der Herdplatte nehmen.
- Chilischote entkernen und klein schneiden. Zusammen mit dem Saft einer halben Limette zugeben. Koriander und Thai-Basilikum von den Stielen zupfen und in die Suppe geben. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Suppe 3 Minuten ziehen lassen, in Schalen füllen, mit Frühlingszwiebeln garnieren und sofort servieren.