

Pak Choy Nudelsuppe



500 g Steinchampignons	in Scheiben schneiden und in ein Schüssel geben.
8 El. Sojasoße,	
4 El. Essig,	
2 El. Ahornsirup	und
2 Tl. Paprikapulver	vermischen. Die Marinade unter die Champignons mischen und ca. 30 Min. ziehen lassen.
450 g Pak Choy	in Streifen schneiden und den grünen Teil beiseite stellen.
1 Bd. Lauchzwiebeln	in Ringe schneiden. Den weißen Teil zum weißen Teil vom Pak Choy geben, den Grünen ebenfalls beiseite stellen
4 Knoblauchzehen	fein würfeln und zu den Weißen Teilen stellen.
2 rote Paprika	in Streifen schneiden. Etwas
Öl	in einem großen Topf erhitzen und die Pilze samt Marinade kochen lassen, bis die Pilze die komplette Flüssigkeit abgegeben haben. Den weißen Teil des Pak Choys und den weißen Teil der Lauchzwiebeln, die Paprika und den Knoblauch in den Topf geben und kurz dünsten. Die Gewürze
1 Tl. Korianderpulver,	
1 El. Ingwer, gerieben,	und
4 El. Sojasoße	unterrühren, ca. 1 Min. anschwitzen lassen. Mit
1.5 l Gemüsebrühe	ablöschen und 10 Min. kochen lassen.
400 g Reisspaghetti	zugeben und 10 Min. mit kochen, nach 5 Min. den grünen Teil des Pak Choys hinzugeben. Noch einmal mit
Salz & Pfeffer	abschmecken. Den grünen Teil der Lauchzwiebeln darüber geben.
gehackten Erdnüssen	Ev. noch mit garnieren.