

Chinesische Glasnudelsuppe



Zutaten für 4 Personen:

-  **1 Packung Glasnudeln (ca. 100g)**
-  **ein halbes Bund Korianderblätter**
-  **3 Karotten**
-  **2 Würfel Gemüse- oder Geflügelbrühe**
-  **1 EL Zitronensaft**
-  **2 EL Sojasoße**
-  **2 Liter Wasser**



Zubereitung:

1. Die Glasnudeln in reichlich kaltem Wasser 20 Minuten einweichen. Währenddessen kannst du den Koriander waschen, die Stiele entfernen und klein schneiden. Möhren waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Nun in einem großen Topf das Wasser zum Kochen bringen. Gib dann die Brühwürfel und die Möhren dazu. Bei mittlerer Hitze circa drei Minuten köcheln lassen.
3. Gieße die Glasnudeln ab und schneide sie circa 3 bis 4 Zentimeter klein. Gib diese nun auch in die Brühe und lasse sie weitere drei Minuten bei schwacher Hitze ziehen.
4. Zum Schluss gibst du den Zitronensaft und die Sojasoße hinzu. Anschließend den Koriander dazugeben und servieren.

