

# REZEPT DER WOCHE

KW 42 14.10. – 20.10.2024

## Mie-Nudelsuppe mit Pak Choi

(Für 4 Personen)



### Das brauchen Sie:

- 400g [Pak Choi](#) (Art.Nr. 720)
- 1,5L [Misobrühe](#) (Art.Nr. 8721)
- 1 Pack. [Mie Noodles](#) (Art.Nr. 5732)
- 1 St. [Ingwer](#) (Art.Nr. 960)
- 1 St. [Chili](#) (Art.Nr. 127)
- 6 EL [Sojasauce Tamari](#) (Art.Nr. 8423)
- Saft von [1/2 Limette](#) (Art.Nr. 1765)
- 1 Bund [Frühlingszwiebeln](#) (Art.Nr. 405)
- oder [rote Zwiebeln](#) (Art.Nr. 402)
- etwas [Koriander](#) (Art.Nr. 461)
- oder [krause Petersilie](#) (Art.Nr. 450)
- etwas [Sesam](#) (Art.Nr. 5040)
- etwas [Sesamöl](#) (Art.Nr. 8533)

### Und so geht's:

1,5 Liter Wasser in einem Topf aufkochen, Misobrühe nach Anleitung zugeben. Ingwer schälen und fein hacken, Chili entkernen und ebenfalls fein hacken. Beides mit Sojasauce und Limettensaft zur Suppe geben und abschmecken. Mie Nudeln nach Packungsanleitung kochen, abgießen und abtropfen lassen. Lauchzwiebeln in feine Ringe, Pak Choi in 2 cm breite Streifen schneiden. Korianderblätter abzupfen, Stiele hacken. Kurz vor dem Servieren Lauchzwiebeln und Pak Choi in die Suppe geben, köcheln lassen. Nudeln dazugeben und Suppe in Schalen füllen. Mit Koriander, Sesam und Sesamöl garnieren.

**Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!**

**DECKERS BIOHOF**

Ottenhofener Straße 27  
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230  
E-Mail [info@deckersbiohof.de](mailto:info@deckersbiohof.de)