

Rezept zur thailändischen Glasnudelsuppe

Die gewählte Menge an Glasnudeln in Wasser einlegen. Währenddessen die Lauchzwiebeln, den Koriander und den Schnittlauch klein schneiden.

Währenddessen einen Topf Wasser aufsetzen und diesen kochen lassen. Bei kochendem Wasser 2-3 Esslöffel Gemüsebrühe-Pulver hinzugeben. Dies umrühren und den entstehenden Schaum abschöpfen.

Das Hackfleisch durchkneten, währenddessen etwas von der Antiparus-Fischsoße hinzugeben und weiter kneten. Aus dem Hackfleisch kleine Bällchen formen und diese nach und nach in den Topf mit kochender Brühe hinzugeben.

Nun das kleingeschnittene Gemüse hinzugeben, mit weißem Pfeffer und Knoblauchpulver nachwürzen und einige Zeit köcheln lassen.

Nach 20 Minuten ziehen die ersten Glasnudeln für circa eine halbe Minute in die Brühe halten, dann in eine Schüssel zum Servieren geben. Zu den Glasnudeln etwas von der Brühe und den Hackfleischbällchen hinzugeben.

Guten Appetit!



Zutaten:

- Thailändische Glasnudeln (je nachdem wie viele Personen)
- Gemüsebrühe
- Antiparus-Fischsoße
- Koriander
- Schnittlauch
- Weißer Pfeffer
- Knoblauchpulver
- Lauchzwiebeln
- 500g Hackfleisch