

## Asia-Suppe mit Glasnudeln und Tofu

*Ein echter Muntermacher für die trübe Jahreszeit ist diese Asia-Suppe. Unterstützt durch den feinen Geschmack unseres Gemüsetofus ist dieses Gericht schnell gezaubert und dabei sooo wärmend und wohlschmeckend!*

### Zutaten:

100 g SOJAFARM Gemüsetofu  
20 g Glasnudeln  
1 Möhre  
50 g Broccoli  
25 g Knollensellerie  
50 g Paprika  
1 kleine Zwiebel  
1 Hand voll getrockneter Pilze  
800 ml Gemüsebrühe  
1/4 TL grüne Currypaste  
1 Hand voll frischer Thai-Basilikum (ein Muss!)  
1 EL Kokosöl  
Salz, Pfeffer  
Sojasauce zum Verfeinern



### Zubereitung:

Die getrockneten Pilze mit reichlich kochendem Wasser übergießen und ca. 20 min ziehen lassen. Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und 3 min ziehen lassen. Nach der entsprechenden Zeit beides gut abtropfen lassen. Möhre schälen und in Scheibchen schneiden. Zwiebel fein hacken. Sellerie fein würfeln. Paprika putzen und in Halbringe schneiden. Broccoli in kleine Röschen schneiden. Gemüsetofu grob würfeln.

Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Sellerie, Möhren und Zwiebeln darin 3 min dünsten. Die Zwiebeln sollten glasig werden, nicht bräunen. Die Gemüsebrühe aufgießen und das restliche Gemüse, die vorbereiteten Pilze, Glasnudeln und den Gemüsetofu zugeben. Currypaste, 5 Blätter Thaibasilikum dazugeben. Das Ganze 3-4 min köcheln lassen. Das Gemüse sollte seine frischen Farben behalten und auch gerne etwas Biss haben.

Salzen, leicht pfeffern und mit frischem Thai-Basilikum servieren.

Guten Appetit!