

**Schwierigkeit:** leicht **Zeit:** ca. 30 Minuten (+ Sojabohnen über Nacht einweichen, Kochzeit: 30 Minuten)

## Veggie Hot Pot

Am Vortag: Sojabohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen.

Am nächsten Tag: Sojabohnen abgießen und in frischem, kräftig gesalzenem Wasser 25-30 Minuten kochen. Die Reismudeln in einer Metallschüssel (oder einem Topf) mit reichlich kochendem Wasser übergießen und quellen lassen. Dann abgießen.

Knoblauch pellen, Ingwer schälen, beides in Scheiben schneiden. Brühe mit Sojasauce, 5-Spice-Gewürz und Steinpilzen in aufkochen, Ingwer und Knoblauch zugeben. 15 Minuten leise offen köcheln.

Die Pilze putzen und mundgerecht schneiden, in einer großen beschichteten Pfanne in heißem Rapsöl goldbraun braten. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, zusammen mit Nudeln zufügen und noch alles eine Minute kochen lassen.

Pfefferschote waschen, trocknen, in Ringe schneiden und (Menge nach Geschmack) zur Suppe geben. Alles einmal aufkochen lassen, Pilze und Sojabohnen zugeben. Nochmals aufkochen lassen, mit Salz und/oder zusätzlich Sojasauce würzen.

Kräuter waschen, vorsichtig trocknen, fein schneiden. Limette gründlich waschen, trocknen und längs ins Stücke schneiden. Kräuter und Limettenschnitze zur Suppe servieren.



### Zutaten

für 4 Portionen:

60 g Sojabohnen

150 g Reismudeln

1 Knoblauchzehe

20 g frischer Ingwer

1200 ml Gemüsebrühe

4 EL Sojasauce

1-2 Msp. Five Spice Gewürz

10 g getrocknete Steinpilze

300 g gemischte Pilze nach Saison

3 EL Rapsöl

2 Frühlingszwiebeln

½ rote Pfefferschote

Salz

einige Zweige Koriander, wenige Blättchen Minze

1 Bio-Limette