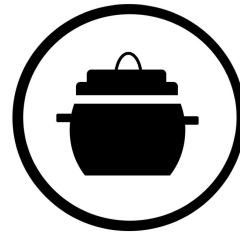


Pak Choi Suppe mit Spargeln



4 Portionen



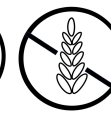
Vorbereitung
10 Minuten



20 Min
kochen



Vegan



Gluten
frei



Laktose
frei

500g Pak Choi
10 Grüne Spargel

Pak Choi in Stücke schneiden und dabei die Blätter zur Seite legen. Von den Spargeln so viel wie nötig hinten abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden, wobei die Spitzen intakt bleiben.

1 rote Peperoni
4cm Ingwer geschält
2St Zitronengras
Olivenöl

Die Peperoni waschen, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Den Ingwer und das Zitronengras waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Wok das Zitronengras und den Ingwer mit Olivenöl anbraten.

1 Zitrone (Saft davon)
1.5L Gemüse-Bouillon

Das restliche Gemüse, ausser den geschnittenen Blättern des Pak Choi, im Wok anschwitzen. Mit Zitronensaft ablöschen und die Bouillon hinzugiessen. Das Gemüse in der Bouillon weich kochen. Am Schluss die geschnittenen Blätter vom Pak Choi kurz mitkochen

Salz und Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer abschmecken
Die Suppe in heissen Tellern servieren.

