



GEHEIMNISVOLLE ASIASUPPE

REZEPT VON **JAN BÖHMERMANN**

ZUBEREITUNG

Zunächst Zwiebeln, Paprika und Knoblauch klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln in sehr dünne Ringe schneiden und in kaltem Wasser einweichen.

Schweinemett im Suppentopf mit Pfeffer und Sambal Oelek würzen und mit Sesamöl abschmecken. Zusammen mit dem Gemüse anbraten und anschließend mit Wasser aufgießen. Daraufhin die Suppe mit Salzgemüse würzen, bis eine gute Brühe entsteht. Dann mit Sojasauce (ordentlich) nachwürzen und kochen lassen. Die Sprossen und die Keimlinge nach und nach hinzugeben.

Währenddessen zwei Eier verquirlen und in die schäumend kochende Suppe geben. Glasnudeln in warmem Wasser einweichen, mit einer Küchenschere zerteilen und am Ende hinzugeben. Mit Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

ZUTATEN

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Salzgemüse
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 rote Paprika
- 100 g Glasnudeln
- 250 g Schweinemett
- 1 Glas Bambussprossen
- 1 Glas Sojabohnenkeimlinge
- 3 Eier
- 1-2 TL Sambal Oelek
- Sojasauce
- Sesamöl

