Glasnudelsuppe von Retu

Mengen für 10 Personen

125 g Glasnudeln	Glasnudeln in Wasser einweichen
3.0 Stück Pepperoni	
180 g Lauch	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
6 cl Olivenöl	Knoblauch und Lauch im Öl andünsten. Paprika zufügen und weitere 5 Minuten dünsten
20 g Geflügelboillonwürfel	Mit Hühnerbouillon ablöschen und aufkochen lassen.
188 g Sojasprossen	Glasnudeln abtropfen lassen und mit den Sojakeimlingen in der Suppe erhitzen.
6 cl Sojasauce	
1.0 g Koriander	Mit Sojasoße abschmecken. Koriander waschen, trocken schütteln, hacken und über die Suppe streuen.