

Glasnudelsuppe

von Retu

Mengen für 29 Personen

363 g Glasnudeln	Glasnudeln in Wasser einweichen
8.7 Stück Pepperoni	
522 g Lauch	
8.7 Stück Knoblauchzehen	
1.74 dl Olivenöl	Knoblauch und Lauch im Öl andünsten. Paprika zufügen und weitere 5 Minuten dünsten
58 g Geflügelbouillonwürfel	Mit Hühnerbouillon ablöschen und aufkochen lassen.
545 g Sojasprossen	Glasnudeln abtropfen lassen und mit den Sojakeimlingen in der Suppe erhitzen.
1.74 dl Sojasauce	
2.9 g Koriander	Mit Sojasoße abschmecken. Koriander waschen, trocken schütteln, hacken und über die Suppe streuen.