



Vietnamesische Nudelsuppe Pho von Zottli

Mengen für 10 Personen

5.0 Liter Bouillon (flüssig)	Pho Bouillonwürfel
80 g Ingwer	
7.0 Stück Sternanis	
1.0 g Zimt	2 kleine Zimtstangen
700 g Reismudeln	Reismudeln (Pho) in Schüssel geben und mit Wasser übergiessen, ziehen lassen, abtropfen
250 g Sojasprossen	
400 g Frühlingszwiebeln	
3.0 Stück Limetten	
100 g Koriander	
100 g Pfefferminzkraut getrocknet	
20 g Chilischoten	