



Vegane Pho

🕒 45–60 Min   

Zubereitung

- 1 Die Zwiebel, Ingwer und Knoblauchzehen halbieren und in einer Pfanne an der Schnittseite gemeinsam mit der Zimtstange und den Sternanis kurz anrösten.
- 2 Die Gemüsesuppe und die Gewürze in einen Topf füllen und für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Abseihen und anschließend mit Sojasauce, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Nun die Reismudeln in heißem Wasser für ein paar Minuten einweichen.
- 4 Die Karotten in sehr feine Streifen und die Jungzwiebel in feine Ringe schneiden. Koriander, Thai Basilikum und Minze hacken.
- 5 Die Reismudeln in eine Schüssel geben, Karotten und Jungzwiebel dazu. Mit der heißen Suppe aufgießen und mit den frischen Kräutern, den Gemüsesprossen und Chili garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1 l	Gemüsebrühe, kräftig, klar
2 Stk.	Zwiebel, mittelgroß
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 Stk.	Karotten
2 Stk.	Frühlingszwiebel
1 Stk.	Ingwer, frisch
8 EL	Sojasauce, mild (oder Fischsauce)
500 g	Reismudeln
2 Stk.	Chilischoten, klein
1 Stk.	Limette
200 g	Gemüsesprossen
1 Stk.	♦ Zimt ganz
2 Stk.	♦ Sternanis ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz
	Koriander, frisch
	Minze, frisch
	Thai Basilikum

