



Soba-Nudel-Bowl mit würziger Gemüsebrühe



Zutaten

Menge

1 kleines Stück	Ingwer
1,5 Liter	Gemüsebrühe
2	Frühlingszwiebeln
1	größere Karotte
1 TL	Zucker
3 EL	Sojasauce
2	Eier
1	Knoblauchzehe
1 bis 2	Nori-Algenblätter
250 g	braune Champignons
	Salz
2 EL	Öl
1	rote Chilischote
250 g	Soba-Nudeln
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Personen:

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion:

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

veggie **schnell** **spicy**

Zubereitung

Kennst du schon Soba-Nudeln? Das sind dünne Buchweizennudeln aus Japan und schmecken richtig lecker! Wir haben aus den Nudeln eine leckere Soba-Bowl mit Champignons, Ei und Frühlingszwiebeln gemacht. Ein Highlight ist auch die würzige Gemüsebrühe mit Chili und Sojasoße. Probier's unbedingt mal aus, das Rezept ist echt mega schnell zubereitet und super easy. So geht's:

Step 1:

Zuerst erhitzt du die Gemüsebrühe in einem Topf. Dann die Chilischote in Ringe schneiden und zusammen mit der Sojasauce und etwas Zucker zur Suppe geben. Leicht köcheln lassen. Die Karotte schälen und in dünne Stifte schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Die Pilze vierteln, den Knoblauch und den Ingwer fein reiben.

Step 2:

Jetzt kannst du das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin knusprig braten, anschließend mit Salz, Pfeffer, Ingwer und dem Knoblauch würzen. Nebenbei die Eier sechs Minuten lang kochen, anschließend abschrecken und vorsichtig pellen. Die Nori-Blätter mit der Schere in dünne Streifen schneiden. Danach die Soba-Nudeln in der gewürzten Brühe nach Packungsanweisung kochen, die Karotten 3 Minuten vor Garzeit-Ende ebenfalls dazu geben.

Step 3:

Zum Schluss kannst du die Nudeln zusammen mit der Brühe auf Schalen aufteilen, die Pilze, jeweils ein halbes Ei, die Frühlingszwiebeln und ein ein paar Algen darauf anrichten und sofort servieren.