



Phở Bò

Pho Bò

Eine kräftig-frische Brühe auf Rinderknochenbasis. Den Geschmacks- Kick erzielen wir durch die Zugabe von Ingwer, Zimt und Sternanis.



ZUBEREITUNG



ZUTATEN FÜR ZWEI

SUKKU Phở Bò Nudelsuppenbasis	1 Glas
Junger Blattspinat	50 g
Zuckerschoten, in Streifen geschnitten	100 g
Junger Lauch, in Scheiben geschnitten	2 Stangen
Limette	1 x
Reisbandnudeln (Empfehlung: Farmer Brand, 5mm)	150-200 g
Rindersteak, gebraten und in Streifen geschnitten	100 g
Sojasauce	1-2 EL
Frischer Koriander, Minze und Mungobohnensprossen	100 g
Chili (optional)	1 x

ZUBEREITUNG

1 Bereite zuerst dein Gemüse vor, schneide den jungen Blattspinat, die Zuckerschoten und den jungen Lauch in mundgerechte Stücke. **2** Salze das Rindersteak von beiden Seiten, brate es kurz an und schneide es in dünne Streifen. **3** Erhitze die SUKKU Phở Bò Nudelsuppenbasis langsam in einem Topf und lasse sie sanft köcheln. **4** Gib das vorbereitete Gemüse in die Brühe und lasse es für 1-2 Minuten mitkochen. **5** Koche die Reisbandnudeln gemäß den Anweisungen auf der Verpackung in einem separaten Topf. **6** Marinieren die gegarten Reisbandnudeln mit etwas Salz, Sojasauce und dem Saft einer halben Limette. **7** Füge die marinierten Reisbandnudeln zusammen mit der Brühe, dem Gemüse und den Rindfleischstreifen in zwei Bowls. **8** Garniere dein Gericht mit frischem Koriander, Minze und Mungobohnensprossen für eine aromatische Note und knackigem Biss. **9** Schneide die zweite Hälfte der Limette in Scheiben und reiche sie als Beilage zum Auspressen über die Suppe. **10** Unsere Phở Basis hat bereits eine gewisse Grundscharfe. Für diejenigen, die ihre Phở noch schärfer mögen, können zur individuellen Schärfegrad-Anpassung separat noch Chilistücke gereicht werden. Deine Bio-Phở Bò ist nun vollständig zubereitet. Jetzt heißt es eintauchen und schlürfend genießen, guten Appetit!



SUKKU

BASE- BUT NOT BASIC!

 **sukku_base**
www.sukku.co