

Phở





Pho

Unsere Phở als vegane Variante. Die Süßholzwurzel sorgt für einen wirklich besonderen Geschmack.

ZUBEREITUNG



ZUTATEN FÜR ZWEI

SUKKU Phở (vegan) 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
Tofu (Empfehlung: Nigari Tofu geräuchert)	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** Schneide das Tofu in Würfel und brate es in einer Pfanne an, bis er goldbraun und knusprig ist. **3** Erhitze die SUKKU Phở (vegan) 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 dem Tofuwürfeln 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 Schärfe-Anpassung separat noch Chilistücke gereicht werden. Deine Vegane Bio-Phở ist nun vollständig zubereitet. Guten Appetit!

