

Schichtsuppe mit Gemüse und Räuchertofu

Zutaten (für 2 Personen):

- 300 g vorgekochte Nudeln
- 2 Pastinaken
- 2 Paprikaschoten
- 200 g Räuchertofu
- frischer Koriander
- 50 ml Gemüsebrühe

Paprika und Pastinaken putzen und in dünne Streifen schneiden, Räuchertofu in mundgerechte Stücke schneiden. Koriander waschen, trocknen und die Blätter von den Stielen zupfen. Die vorgekochten Nudeln in eine Schüssel oder ein hitzebeständiges Glas geben. Gemüsestreifen, Tofuwürfel und Koriander schichtweise darüber geben. Die Gemüsebrühe in einem separaten Behälter aufbewahren. Vor dem Verzehr die Gemüsebrühe zu den Nudeln geben und alles mit kochendem Wasser aufgießen. 3 Minuten ziehen lassen, umrühren und genießen.

Zutaten für die Gemüsebrühe:

- 2 Handvoll Gemüseabschnitte
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Pfeffer

Gemüseabschnitte in einen großen Topf geben, Salz, Pfeffer und das Lorbeerblatt hinzufügen und mit Wasser auffüllen, bis das Gemüse bedeckt ist. Etwa 30 Minuten kochen lassen, dann durch ein Sieb in einen Topf abgießen. Ohne Deckel so lange kochen, bis gut die Hälfte der Flüssigkeit verkocht ist. Nach Geschmack Gewürze dazugeben.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 12.11.2024

Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen