



## Asiatische Nudelsuppe mit Shiitake (pikant)

Reisnudeln sind eine sehr beliebte Zutat für vielerlei Speisen in ganz Ostasien. Nudeln, das heisst in diesem Falle ganz dünne Spaghetti, nur knapp millimeterdick. Man muss sie darum nicht kochen, man lässt sie einfach in der nicht mehr kochenden Suppe 5 Minuten ziehen. Dann sind sie perfekt im Biss.

Die Shiitake-Pilze sind von eher neutralem Geschmack, besitzen aber die Eigenschaft umami, wie sie für Fleisch typisch ist. Sie machen die pikante Suppe "runder" im Geschmack. Die Suppe, obwohl sie pikant sein soll, habe ich während dem Kochen eher zurückhaltend gewürzt und erst ganz am Schluss nochmals abgeschmeckt. Einen Teil des feingeschnittenen Peperoncino habe ich separat serviert.

Es ist gar nicht so einfach die Nudelsuppe mit den langen feinen "Spaghetti" mit dem Löffel zu essen. Ohne Schlürfen geht das kaum.

### Zutaten (2 Portionen)

100g	frische Shiitake
10cm	Lauch mit Grün
1	Knoblauchzehe
5cm	Peperoncino
1El	Rapsöl
1Tl	Ingwerpulver
1/4Tl	Bockshornklee
1Tl	Koriander, ganz
1/4Tl	Schwarzkümmel
7dl	Gemüsebouillon (nicht zu salzig)
1El	Sojasauce
60g	Reisnudeln
	feinblättrige, glatte Petersilie

## Zubereitung

Shiitake von Hand putzen (nicht mit Wasser spülen), Stiele ausbrechen (die werden leicht zäh) und die Hüte in Streifen schneiden.

Lauch in feine Streifen schneiden. Knoblauch hacken. Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und in feine Streifchen schneiden, die Hälfte davon beiseite stellen.

Rapsöl mässig erhitzen, die gerüsteten Zutaten zugeben und ca. 5 Minuten dünsten.

Koriander und Schwarzkümmel im Mörser fein zerstoßen, 2/3 davon zu den Pilzen geben.

Bouillon dazugießen und aufkochen. 2/3 des Ingwers und Bockshornklees zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Suppe degustieren und ev. den Rest der Gewürze zugeben. Mit Sojasauce abschmecken.

Reisnudeln zugeben und 5 Minuten ziehen lassen. Anrichten und etwas zerzupfte Peterliblätter darüber streuen. Rest des Peperoncino dazu servieren.





