

## Shiitake-Suppe

### Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Shiitake Pilze
- 1 Zwiebel (halbieren und in dünne Scheiben schneiden)
- 1 Stück frischer Ingwer (etwa 2-3 cm)  
1 Stange Zitronengras
- 1 Glas Asia-Fond oder Geflügelfond (400 ml)
- 1-2 TL Chiliöl (oder nach Geschmack)
- 2 EL Sojasauce
- 150 g Ramen-Nudeln
- 2 Frühlingszwiebeln
- 4 Stängel Koriander
- 4 TL Sesamöl



### Zubereitung:

1. Die Shiitake-Pilze putzen, die Stiele entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel pellen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.
2. Ingwer schälen, in sehr feine Stifte schneiden. Zitronengras waschen, in 2 cm lange Stücke schneiden.
3. Fond mit 400 ml Wasser, Zitronengras, Ingwer, Chiliöl und Sojasauce aufkochen. Pilze und Ramen-Nudeln hineingeben und bei mittlerer Hitze in etwa 5-6 Min. bissfest garen.
4. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in dünne Ringe schneiden. Koriander waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen. Suppe in Schalen oder Tellern anrichten, mit Sesamöl beträufeln, mit Frühlingszwiebelringen und Koriander garnieren

**Zubereitungszeit:** 20-30 Minuten