



# Pho

**Arbeitszeit:** Ca. 20 Min., **Kochzeit:** Ca. 25 Min.

## Zutaten für 4 Personen

- 200 g Vegavita Bio-Tofu Basilikum, 500 g Reisnudeln, 250 g Sojasprossen
- 150 g Zuckerschoten, 4 Stk. Jungzwiebeln, 3 Stk. Zwiebeln
- 1 Stk. Grüne Paprika, 2 Stk. Limetten, 3 Stk. Karotten
- 2 Stk. Zimtstangen, Thai Basilikum, Chili Schotten
- Knoblauch, Sternanis, Bohnensauce
- Hoisin-Sauce, Nelken

## Zubereitung

Gemüse waschen und Paprika, Jungzwiebeln, Karotten, sowie Tofu in kleine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln halbieren, mit Nelken spicken und goldbraun anbraten. Dann einen Teil der Karottenscheiben hinzugeben und auch anbraten lassen. Einen Liter Wasser hinzugeießen und zusammen mit 3 Sternanis, 2 Zimtstangen, Salz und Pfeffer für ca. 20 Minuten kochen lassen.

In einem zweiten Topf die Reisnudeln in Salzwasser kochen. Zwiebeln, Karotten und Gewürze aus der Suppe entfernen und die Brühe weiter köcheln lassen. Paprika, Karotten, Zuckerschoten und Tofu in die Suppe geben und noch für ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Zum Servieren in einzelne Schüsseln zuerst die Reisnudeln geben, dann das Gemüse und dann alles mit der Bouillon bedecken. Zusammen mit Thai Basilikum, Limetten, Sojasprossen, Chili und Bohnen- und Hoisinsauce servieren und je nach Geschmack damit abschmecken.

