Kambodschanische Nudelsuppe

für 1 Person	
Vorbereitungszeit	10 Minuten
Kochzeit	10 Minuten aktiv, 30 Minuten passiv
Menukosten ca.	Chf. 1.80
Nährwert pro Rezept	217 Kcal, 11 g Fett, 5 g KH

Zutaten

2 dl	Gemüsebouillon (RL Gewürz)		
5 g	Zitronengras, zerdrücken		
1	Kafirlimettenblatt, gebrochen		
2 g	Ingwer, in Scheiben		
2 g	Galanga, in Scheiben		
10 g	Zwiebeln, würfeln	1	alles in der Bouillon aufkochen 30 Min. ziehen lassen und abpassieren
5 g	Karotten, feine Streifen		
5 g	Stangensellerie, feine Streifen	2	zugeben weich kochen
5 g	junger Spinat		
10 g	Cherry Tomaten, vierteln		
5 g	Frühlingszwiebeln, in Rädchen		
5 g	Sojasprossen		
20 g	Krebsfleisch oder Crevetten		
15 g	Reisnudeln, gekocht		
0.5 g	Thaibasilikum, feine Streifen		
2 g	Limettensaft		
2 g	Fischsauce	3	zugeben 2 Min. kochen
	Mekong Wok (RL Gewürz)	4	abschmecken