



## Reisnudelsuppe

Der warme Start in die neue Woche! Um die kalten Wintertage gut zu überstehen, zeigen wir ein Rezept für eine leckere Reisnudelsuppe mit Shiitake. Super einfach und schnell zuzubereiten.

**Gesamtzeit:** 30 Minuten

### Zutaten (für 1 Person)

- 2 ½ Tassen Wasser
- ½ Tasse getrocknete Shiitake-Pilze
- ½ Tasse Reisnudeln
- ¼ Tasse Mais inkl. Flüssigkeit
- 10 Blätter Spinat
- 2 TL Sojasauce
- 1 TL Chilisauce

**1** Die getrockneten Shiitake-Pilze 30 Minuten in 2 ½ Tassen köchelndem Wasser ziehen lassen. Anschließend die Brühe von den Pilzen abseihen und auffangen. Währenddessen die Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

**2** Maisflüssigkeit nach Geschmack zur Brühe hinzugeben und 2 TL Sojasauce und 1 TL Chilisauce hinzugeben.

**3** Anschließend eine Schüssel mit Reisnudeln, Mais, gewaschenem Spinat und Shiitake füllen, die Brühe darüber gießen und fertig ist die leckere Suppe!

**Guten Appetit!**