

Vegetarische vietnamesische Pho Chay

Gesamtzeit **60 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **40 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Gericht:

- 500 g** Tofu, in Würfeln (ca. 1 x 1 cm)
- 200 g** Karotten, in dünnen Streifen
- 200 g** Shiitake-Pilze, in Scheiben
- 300 g** Reismudeln, getrocknet

Für die Bouillon:

- 50 ml** Pflanzenöl
- 150 g** Zwiebeln, in Scheiben
- 50 g** Ingwer, in Scheiben
- 3 l** Gemüsebouillon
- 15 g** Knoblauch (3 Zehen), fein gehackt
- 100 g** Daikon, in Stücken
- 4** Sternanis
- 4** Kardamomkapseln
- 4** Zimtstangen
- 200 ml** [Kikkoman natürlich gebraute Tamari](#)
[glutenfreie Sojasauce](#)
[ohne Weizenzusatz](#)

Zum Garnieren:

- 200 g** Mungobohnensprossen
- 100 g** Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- 10** Zweige Koriander
- 10** Limettenschnitze

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Öl in einem grossen Topf erhitzen und Zwiebeln und Ingwer 1–2 Minuten anbraten. Gemüsebouillon angiessen und Knoblauch, Daikon, Sternanis, Kardamom und Zimt hinzufügen. Ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen, damit sich die Aromen entfalten können. Bouillon abseihen, um Gewürze und Gemüse zu entfernen, und zurück in den Topf geben. Kikkoman glutenfreie Sojasauce hinzufügen.

Schritt 2

Tofu, Karotten und Shiitake-Pilze zugeben und ca. 10 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen.

Schritt 3

Reismudeln separat gemäss Packungsanweisung kochen, abgiessen und unter kaltem Wasser abspülen.

Schritt 4

Eine Portion Nudeln in jede Schüssel geben, die heisse Bouillon mit dem Gemüse und Tofu darüber giessen und mit Sprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander und einer Limettenscheibe servieren.