






## Pho Bo mit Lachs & Thunfisch

 Leicht  20 min  4 Personen

### Zutaten

- 2 Lachsfilets in Sushi-Qualität à 200 g, bereits aufgetaut  
Art.-Nr. 83460 auf [www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 2 Thunfischfilets in Sushi-Qualität à 200 g, bereits aufgetaut
- 1,2 l Geflügelbrühe
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL asiatische Fischsauce
- 1 Stück Ingwer, daumengroß
- Bund Frühlingszwiebel
- 50 g Shiitake Pilze
- 4 rote Chilis
- 1 Bund Koriander
- 2 Limetten
- 200 g Reisnudeln
- Sojasauce

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Geflügelbrühe mit Sesamöl und asiatischer Fischsauce aufkochen. In der Zwischenzeit Gemüse und Fisch schneiden: Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Das Grün von den Frühlingszwiebeln schräg in dünne Ringe und das Weiß in lange Stücke schneiden. Pilze halbieren. Lachs- und Thunfischfilets in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Chilis und Koriander kleinschneiden und Limetten halbieren. Alle Zutaten einzeln in kleine Schälchen füllen.

#### Schritt 02

Kurz vorm Servieren die Reisnudeln mit kochendem Wasser übergießen und je nach Packungsanleitung ziehen lassen bis sie gar sind. Nudeln abgießen, kalt spülen und ebenfalls in eine Schale füllen.

#### Schritt 03

Zutaten in den Schälchen servieren und Sojasauce und asiatische Fischsauce zum selberwürzen dazustellen. Nun kann jeder seine Bowl nach Belieben mit Nudeln, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Pilzen und Fisch befüllen. Die kochende Brühe darüber schöpfen und mit Chili, Koriander und Limette garnieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür