






## Spicy Pho-relle

 Leicht  40 min  2 Personen

### Zutaten

- 2 Forellen, küchenfertig  
Art.-Nr. 80098 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 50 g Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stangen Zitronengras
- 1 Bio-Limette
- 2 Stangen Frühlingslauch
- 250 g Pak Choi
- 30 g Mu-Err-Pilze, getrocknet
- 1 rote Chili
- Basilikum zum Garnieren
- 400 g Glasnudeln
- Sojasauce
- Meersalz
- 4 EL Röstzwiebeln

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Ingwer und Knoblauch schälen und ebenso wie das Zitronengras in dünne Scheiben schneiden. Limetten und Frühlingslauch waschen und in dünne Scheiben schneiden. Pak Choi vierteln, waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Mu-Err-Pilze wässern und einweichen. Chili in feine Ringe schneiden, Basilikum waschen und zupfen. Glasnudeln kurz vorm Servieren nach Packungsanweisung kochen.

#### Schritt 02

Forellen in ca. 2 Zentimeter dicke Steaks schneiden. 1,2 Liter Wasser zum Kochen bringen, Ingwer, Knoblauch, Zitronengras, Limetten, Frühlingslauch, Pak Choi, Mu-Err-Pilze und Chili hinzugeben und alles ca. 2 Minuten köcheln lassen. Die Brühe anschließend mit Sojasauce und Meersalz abschmecken. Forellensteaks in den kochenden Sud legen, Hitze reduzieren und auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

#### Schritt 03

Nudeln in zwei Suppenschalen geben, die gegarten Forellenstücke darauf anrichten und mit dem Sud auffüllen. Mit dem gezupften Basilikum und Röstzwiebeln bestreuen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür