

## Japanische Nudelsuppe

Das Päckchen Udon Nudeln, das ich geschenkt bekommen habe, stand nun eine ganze Weile im Schrank. Irgendwie fehlte mir die Idee, was ich damit anstellen könnte. Neulich hatte ich Lust auf eine feine Suppe und die Japanische Nudelsuppe wurde ganz schön Europäisch mit einem Hauch Exotik.

### Zutaten für 4 Personen

1 Pack Udon Nudeln à 200 g  
1 Liter Hühner- und Gemüsebouillon  
gemischt  
1 Stängel Zitronengras, geviertelt  
1 Lorbeerblatt  
2 EL Sojasauce  
4 Kräutersaitlinge, gewürfelt  
6 weisse Champignons, in Scheiben  
½ Stange Lauch, in feine Ringe  
geschnitten

Die Bouillon aufkochen, alle Zutaten begeben und ¼ Stunde  
simmern lassen.

Alles Zitronengras und das Lorbeerblatt entfernen.

In tiefe Teller verteilen.



**Weintipp:** Dazu passt ein prickelnder Schaumwein, ein  
fruchtiger Rosé oder ein weisser Walliser Petite Arvine.

### Aus unserem Sortiment:

Mauler demi-sec  
Frizzante Ottonel, Allacher  
Hämmerli Oeil de Perdrix  
Petite Arvine, Rés. des Administrateurs, Valais