

# Glasnudelsuppe

von Retu

Mengen für 57 Personen

713 g Glasnudeln	Glasnudeln in Wasser einweichen
17.1 Stück Pepperoni	
1.03 kg Lauch	
17.1 Stück Knoblauchzehen	
3.42 dl Olivenöl	Knoblauch und Lauch im Öl andünsten. Paprika zufügen und weitere 5 Minuten dünsten
114 g Geflügelbouillonwürfel	Mit Hühnerbouillon ablöschen und aufkochen lassen.
1.07 kg Sojasprossen	Glasnudeln abtropfen lassen und mit den Sojakeimlingen in der Suppe erhitzen.
3.42 dl Sojasauce	
5.7 g Koriander	Mit Sojasoße abschmecken. Koriander waschen, trocken schütteln, hacken und über die Suppe streuen.