Tom-Yum-Suppe mit Tortellini



Sauer-scharfe Suppe mit Einlage

East meets West. Der Osten trifft den Westen. Diesmal eine Zubereitung mit Produkten aus China und Italien. Ich bereite eine chinesische Tom-Yum-Suppe aus Suppenpaste zu. Dies ist eine scharfe und saure Suppe, die eigentlich gern mit Hähnchenbrustfleisch oder auch Meeresfrüchten und Gemüse zubereitet wird. Aber man kann auch einige frische Tortellini hineingeben. Passenderweise habe ich Tortellini gefüllt mit Pilzen und chinesischem Trüffel vorrätig.

Zutaten für 1 Person:

- 2 EL Tom-Yum-Paste
- 3 Tassen Wasser
- 200 g Tortellini (Pilze und chinesischer Trüffel)

Zubereitungszeit: 5 Min.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und Suppenpaste dazugeben. Tortellini hineingeben und einige Minuten garen.

Suppe in einen tiefen Suppenteller geben und servieren.