



Sojasprossensuppe

Kaeng tuangoag

Kaeng Tuangoag ist eine thailändische Sojasprossensuppe. Diese Suppe wird aus Hühnerbrühe, Sojasprossen, Lauch und Eiern zubereitet. Die Zutaten werden in der heißen Brühe gekocht, was der Suppe einen leichten und frischen Geschmack verleiht.

Herkunft: Thailand

Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Liter Hühnerbrühe
1 Stange(n) Lauch
2 EL Sojasauce
1 Prise Salz
3 Ei(er)
300 g Bohnensprossen

Vorbereitung

Den Lauch waschen und klein schneiden, die Eier schlagen.

Zubereitung

In die heiße Hühnerbrühe die Sojasprossen und den Lauch einrühren und 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Danach die Suppe mit Salz und Sojasauce abschmecken. Vom Herd nehmen und die geschlagenen Eier mit einrühren. Servieren.