

# Glasnudelsuppe (Gäng Woon Sen)

## Zutaten:

100 g Glasnudeln  
250 g Hackfleisch  
6 Chinakohlblätter  
4 Stängel Koriander  
8 Pfefferkörner  
1 TL Salz  
4 Knoblauchzehen  
1 l Fleischbrühe  
4 EL Nam Pla (Fischsauce)  
Chilipulver

## Zubereitung:

- Glasnudeln etwa 15 Minuten in kaltem Wasser weichen lassen.
- Hackfleisch mit wenig Wasser krümelig braten.
- Korianderwurzeln, Knoblauch, Pfefferkörner und Salz im Mörser zerstampfen.
- Korianderblätter fein hacken.
- Chinakohlblätter klein schneiden.
- Brühe mit der Knoblauchpaste aufkochen lassen.
- Glasnudelwasser abschütten und Nudeln klein schneiden.
- Kohl, Fleisch, Nudeln und Koriander in die Brühe geben.
- Etwa 5 Minuten köcheln lassen.
- Mit Fischsauce und Chili scharf abschmecken.