

Rezept für

Scharfe asiatische Suppe mit Glasnudeln, Fleisch und Gemüse

Zutaten für 4 Personen

- 1 Stange Frühlingszwiebeln nur das Weiße
- 1 Hühnerbrühwürfel
- 250 g Hähnchenbrustfilet
- 150 g Bambussprossen a. d. Dose
- 1 große Möhre
- 1 Chilischote rot
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL Sojasauce
- 2 EL Reissessig
- 1 EL Sesamöl
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 250 g Glasnudeln
- Koriander



1. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Streifen schneiden. Das Geflügelfleisch und Bambussprossen in Streifen schneiden. 1 l Wasser mit dem Brühwürfel zum Kochen bringen, Fleisch und Sprossen hineingeben und etwa 5 Min. garen. Die Chilischote in feine Streifen schneiden, zugeben, mit garen. Die Glasnudeln nach Packungsaufschrift in Salzwasser garen.
2. Die Frühlingszwiebeln, Karotten, Bambussprossen und das Öl in die Brühe geben, 5 Min simmern lassen. Speisestärke mit Sojasoße und Essig anrühren, zur Suppe geben und alles nochmals aufkochen. Das Ei verquirlen und unter Rühren zugießen. Suppe vom Herd nehmen und mit Salz sowie frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls nochmals etwas Wasser zufügen.
3. Glasnudeln zugeben und etwas grob gehackten Koriander untermengen. In Schälchen füllen und servieren.