



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Portionen

Schnelle Pho Ga

schnelle Pho Ga

1 Glas Lien Ying Pho Suppenbasis

200 ml Wasser

200 ml Jürgen Langbein Geflügel-Fond

300 g Hähnchenbrust

100 g Lien Ying Reis Bandnudeln

1 Esslöffel Fischsauce

1 Frühlingszwiebel

1 Handvoll Koriander

1 Handvoll Mungobohnensprossen

1 Limette

Thai-Basilikum, Chili (optional)

schnelle Pho Ga

1.

Pho-Basis, Wasser und Geflügel Fond in einen Topf geben.
Hähnchen dazugeben und 15-20 min. sanft köcheln lassen.

Reisnudeln nach Packungsanweisung zubereiten.

Hähnchen herausnehmen und in feine Stücke zupfen.

Brühe mit Fischsauce abschmecken.

Nudeln in zwei Schüsseln geben. Gezupftes Hähnchen darauf verteilen. Mit heißer Brühe übergießen.

Mit Frühlingszwiebelringen, Koriander, Sprossen, Limettensaft und Chiliringen toppen.