



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Asiatische Nudelsuppe

Asiatische Nudelsuppe

2 Esslöffel Öl

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel, rot

2 Esslöffel Lien Ying Rote Curry Paste

400 g Hähnchenbrustfilets

400 ml Jürgen Langbein Geflügel-Fond Bio

400 ml Lien Ying Kokosmilch

1 Esslöffel Fisch-Sauce

1 Esslöffel Lien Ying Premium Sojasauce

100 g Lien Ying Mungbohnen Vermicelli glutenfrei

0.5 Stück(e) Limette, zerpressen

3 Zweig(e) Petersilie

Asiatische Nudelsuppe

1.

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Mit Ingwer in Öl glasig dünsten. Currypaste zugeben und kurz anrösten.

Gewürfelete Hähnchenbrustfilets dazugeben und anbraten. Mit Fisch- und Sojasauce ablöschen und Kokosmilch hinzufügen. Alles ca. 5 min. unter Rühren garen.

Geflügelfond und Glasnudeln dazugeben, 5 Min. bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Mit Limettensaft abschmecken.

Asiatische Suppe mit Petersilie garnieren und servieren.