



RS Superfix: Glasnudelsuppe mit Hähnchen

und grünen Bohnen



ca. 25min



3-4 Personen

Feinste indonesische Aromen ziehen heute durch deine Küche und die Vorfreude auf ein wohltuendes Süsschen steigt. Aus Ingwer, Knoblauch, Tomate und duftenden Gewürzen zauberst du auf Knopfdruck eine aromatische Paste, aus der eine duftende Brühe mit Kokosmilch entspringt. Darin garst du zarte Hähnchenbrust und bereits für dich vorgeschnittene grüne Bohnen, die Glasnudeln schlüpfen erst kurz vor dem Servieren hinein. Köstlich!

- 2 Karotten
- 2 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 3 Päckchen indonesische Gewürzmischung
- 400ml Kokosmilch
- 2 Päckchen Hühnerbrühwürstchen
- 400g geschnittene grüne Bohnen

- Salz
- Pflanzenöl
- Essig

- großer Topf
- Wasserkocher
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Energie 0kcal



Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** ebenfalls grob würfeln. Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden. In einem Wasserkocher ausreichend Wasser für die **Glasnudeln** aufkochen.



Die **Karotten** in den Topf geben und bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. unter Rühren anbraten. Die **Würzpaste** hinzufügen und 2-3Min. mitbraten, dann mit der **Kokosmilch** und 800ml Wasser ablöschen. Die **½ des Brühwürzes oder mehr nach Geschmack** einrühren und die **Suppe** aufkochen.



Das **Fleisch** trocken tupfen und in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. auf jeder Seite anbraten, bis das **Fleisch** noch nicht gar, aber von außen gebräunt ist. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen, den Topf **samt Bratenfett** aufbewahren.



Die Enden der **Bohnen** ggf. entfernen. Das **Fleisch** zurück in den Topf geben, die **Bohnen** ebenfalls hinzufügen und die **Suppe** 10-13Min. kochen lassen, bis das **Gemüse** weich und das **Fleisch** gar ist. Die **Suppe** mit 4TL Essig, **mehr Brühgewürz** oder Salz abschmecken.



Die **Knoblauch-Ingwer-Paste**, die **Tomaten** und die **Gewürzmischung** mit 75ml Wasser in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.



Die **Nudeln** mit dem gekochten Wasser bedecken und 3-5Min. gar ziehen lassen. Inzwischen das **Fleisch** aus der **Suppe** nehmen und in Scheiben schneiden. Die **Nudeln** in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und in die **Suppe** geben. Die **Glasnudelsuppe** auf tiefe Teller verteilen, mit dem **Fleisch** und den **Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.