



Vietnamesische Suppe mit Schwein und Pak Choi

mit knackigen Cashews und Röstzwiebeln



ca. 30min



2 Personen

Vietnamesische Suppen bestehen meist aus einer würzigen Brühe mit Einlage - es bieten sich also Tausende Möglichkeiten zur Variation. Unser heutiges Modell besticht durch eine duftig-pikante Chili-Zitronengras-Note, knackige Paprika und zarten Pak Choi. Als Basis des Ensembles fungiert Jasminreis, als Protagonist obendrauf fix gebratenes, saftiges Schweinefleisch. Das kulinarische Krönchen: Röstzwiebeln und Cashewkerne. Fein!

Was du von uns bekommst

- 200g Jasminreis
- 1 Baby-Pak-Choi
- 1 Paprika
- 50g Cashewkerne ¹⁵
- 1 Packung Schweinegeschnetzeltes
- 100ml Chili-Zitronengras-Sauce
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Packung Röstzwiebeln ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne oder Wok
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 917kcal, Fett 31.3g, Kohlenhydrate 114.0g, Eiweiß 42.2g



1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



2. Gemüse schneiden

Den **grünen Teil** des **Pak Choi** quer in 2-3cm große Stücke, den **weißen Teil** längs in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden.



3. Fleisch braten

Die **½ der Cashews oder mehr** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett in 3-4Min. goldbraun anrösten, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit 1 Prise Salz in derselben Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. braten, bis es gar ist. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt warm halten, die Pfanne wird weiterverwendet.



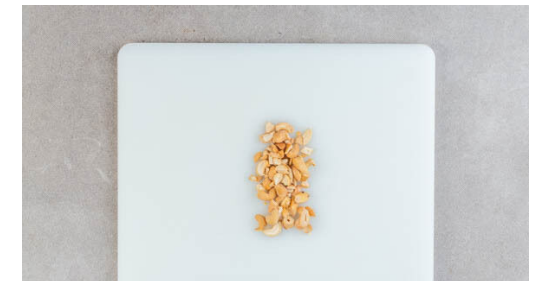
4. Gemüse braten

Die **Paprika** in der Fleischpfanne bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. braten, bis sie weich wird. Den **weißen Pak Choi** zugeben und ca. 2Min. mitbraten.



5. Suppe kochen

Die **Chili-Zitronengras-Sauce**, 400ml Wasser, den **Pak Choi**, die **½ des Brühwürzes** und 1 kräftige Prise Pfeffer einrühren und alles aufköcheln lassen. Die Hitze reduzieren und die **Suppe** bei mittlerer Hitze 2-3Min. köcheln lassen.



6. Garnitur vorbereiten

Die **Cashews** grob hacken. Den **Reis** auf Schalen oder tiefe Teller verteilen und die **Suppe** darübergeben. Das **Fleisch** auf dem **Reis** anrichten und mit den **Cashews** und den **Röstzwiebeln** garniert servieren.