



Satay-Hähnchensuppe

mit Glasnudeln und Gemüse



30-40min



3-4 Personen

Heute gibt es eine cremige Kokosmilchsuppe mit zarter Hähnchenbrust, knackigem Gemüse und Glasnudeln. Für den feinen, tiefen Geschmack sorgen Ingwer, Erdnussbutter und Teriyakisauce, gehackter Koriander bringt eine Extraportion Frische.

- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Karotte
- 2 gelbe Paprika
- 500ml Kokosmilch
- 2 Hühnerbrühwürfel ⁹
- 2 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 1 Packung Teriyakisauce ^{1,6}
- 10g frischer Koriander

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- großer Kochtopf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 678.0kcal, Fett 38.8g, Eiweiß 33.1g, Kohlenhydrate 46.5g



4. Gemüse schneiden

2. Fleisch vorbereiten

5. Suppe ansetzen

3. Zwiebeln schneiden

6. Suppe fertigstellen

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(d3102649f02e825ddb76dc3de0190154_img.jpg\)](#) [!\[\]\(55ca3a38dbb940110628e54e3ea7505d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ad7b9dfa1e10e48660df5dd18a1b20c_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**