



Eierstich-Suppe mit Udonnudeln

dazu saftige Tomaten und Frühlingszwiebeln



ca. 30min



4 Portionen

Wir sind uns vermutlich einig: Eine Schale voll heißer, duftender Suppe ist einfach immer gut. Heute lassen wir uns von einem Klassiker aus dem asiatischen Raum inspirieren, der Egg Drop Soup. Nachdem Tomaten und Lauchzwiebeln gemütlich vor sich hinköcheln durften, gesellen sich schließlich Eier dazu und werden sanft in der leckeren Brühe mitgegart. Für die Extraportion Genuss sorgen frische Udonnudeln. Guten Appetit!

- 800g frische Udon-Nudeln ²
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 10 Tomaten
- 50ml Tamari-Sojasauce ³
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 4 Bio-Eier ¹

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- 2 große Töpfe
- Messbecher
- Sieb

Energie 523kcal, Fett 17.1g,
Kohlenhydrate 75.9g, Eiweiß 18.3g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **weißen Teil** und den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** getrennt in feine Ringe schneiden. Die **Tomaten** in ca. 0,5cm dicke Spalten schneiden



Den **weißen Teil der Lauchzwiebel** und den **Knoblauch** in einem weiteren großen Topf mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. duftend anbraten. Die **Tomaten** zugeben und ca. 5Min mitbraten, bis sie anfangen weich zu werden. Die **Nudeln** ins kochende Wasser geben und 2-3Min. ziehen lassen, durch ein Sieb abgießen und beiseitestellen.



Die **Sojasauce**, 2EL hellen Essig, 900ml Wasser, das **Brühgewürz** und 1 Prise Pfeffer zu den **Tomaten** geben und umrühren. Einmal aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und sanft köcheln lassen.



Die **Eier** mit 1 kräftigen Prise Salz verquirlen, dann langsam in die köchelnde **Suppe** einrühren und ca. 30Sek. mitgaren, sodass sich Fäden bilden. Die **Suppe** vom Herd nehmen und die **Eier** durch Umrühren weiter zerteilen. Die **Eier** müssen noch nicht ganz fertig gekocht sein – durch die Resthitze der Brühe garen sie auch in der Schale noch weiter.



Die **Suppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die **Nudeln** und die **Suppe** gleichmäßig auf
Schalen verteilen und mit den **restlichen**
Lauchzwiebeln garniert servieren.



Wer Lust auf einen extra Schärfekick hat, kann zusätzlich zu den Lauchzwiebeln und dem Knoblauch in Schritt 2 noch 1TL geriebenen Ingwer mitbraten.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**