



RS Nudelsuppe mit gebratenem Schwein

würzig-fein mit Hoisinsauce und Pak Choi



20-30min



4 Portionen

Die Udon-Nudeln machen aus diesem aromatischen Süppchen mit knackigen Karotten, Frühlingszwiebeln und Pak Choi eine sättigende Mahlzeit. Dazu gibt es zarte Schweinesteakstreifen, die mit Hoisinsauce gebraten werden. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 2 Baby-Pak-Choi
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Pck. Hühnerbrühwürz
- 50ml Hoisinsauce ^{1,2,3}
- 50ml Tamari-Sojasauce ³
- 4 Schweinerückensteaks
- 400g frische Udon-Nudeln ¹
- 1 Pck. chinesisches 5-Gewürze-Pulver

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 621kcal, Fett 16.7g, Kohlenhydrate 68.6g, Eiweiß 45.0g



1. Gemüse schneiden

Die **Karotten** ggf. schälen und in schräg in dünne Scheiben schneiden. Den **Pak Choi** am Strunk dünn abschneiden und längs vierteln. Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden.



2. Suppe ansetzen

In einem großen Topf 1,6L Wasser mit dem **Brühwürz** aufkochen. Die **½ der Hoisinsauce** und die **Sojasauce** einrühren, dann die **Karotten** dazugeben und in der **Brühe** köcheln lassen.



3. Fleisch braten

Inzwischen das **Fleisch** trocken tupfen und in ca. 0,5cm dünne Streifen schneiden. Dann in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. scharf anbraten. Die **restliche Hoisinsauce** unterrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und beiseitestellen.



4. Gemüse mitgaren

Den **Pak Choi** und die **Lauchzwiebeln** in die **Suppe** geben und 2-3Min. mitköcheln lassen.



5. Nudeln garen

Die **Nudeln** in die **Suppe** rühren und in 2-3Min. weich garen, dabei zwischendurch umrühren, um die **Nudeln** voneinander zu trennen.



6. Suppe fertigstellen

Das **Fleisch** in die **Suppe** rühren und ggf. kurz erwärmen. Die **Suppe** nach Geschmack mit der **Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer würzen, dann servieren.