



Indonesische Glasnudelsuppe mit Hähnchen

mit grünen Bohnen und Kirschtomaten



40-50min



4 Portionen

Feinste indonesische Aromen ziehen durch deine Küche und die Vorfreude auf ein wohltuendes Süsschen steigt. Aus Knoblauch-Ingwer-Paste, Kirschtomaten, Kokosmilch und duftenden Gewürzen zauberst du auf Knopfdruck eine herrliche Brühe. Darin garst du erst zartes Hähnchenbrustfilet und grüne Bohnen, dann die Glasnudeln kurz vor dem Servieren. Ein Rezept mit exotischer Würze und wohltuender Eleganz.

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 500g grüne Bohnen
- 500g Kirschtomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 10g Thai-Basilikum
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 3 Pck. indonesische Gewürzmischung
- 400ml Kokosmilch
- 2 Pck. Hühnerbrühwürz
- 200g Vermicelli-Glasnudeln

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- Wasserkocher
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 668kcal, Fett 27.8g,
Kohlenhydrate 65.9g, Eiweiß 35.5g



1. Gemüse schneiden

Die **Karotten** schälen, längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Enden der **grünen Bohnen** abschneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren. Den **weißen Teil** und den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** getrennt in feine Ringe schneiden. Die **Basilikumblätter** abzupfen und die Stiele entsorgen.



4. Suppe ansetzen

Die **Knoblauch-Ingwer-Paste** und die **Gewürzmischung** in den Topf geben und ca. 1Min. duftend anbraten. Dann mit der **Kokosmilch** und 800ml Wasser ablöschen, das **Brühwürz** unterrühren und die **Suppe** aufkochen lassen.



2. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen, jeweils horizontal halbieren und jede Seite mit 1 Prise Salz würzen. Dann in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. auf jeder Seite anbraten, bis das **Fleisch** noch nicht gar, aber goldbraun ist. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen, den Topf **samt Bratenfett** aufbewahren.



5. Suppe köcheln

Das **Fleisch** und die **grünen Bohnen** in den Topf geben und die **Suppe** 10-12Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** weich und das **Fleisch** gar ist. In einem Wasserkocher ausreichend Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Nudeln** mit heißem Wasser bedecken und 3-5Min. gar ziehen lassen.



3. Karotten anbraten

Die **Karotten** und den **weißen Teil der Lauchzwiebeln** in den Topf geben und bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. anbraten. Dann die **Kirschtomaten** hinzugeben und 2-3Min. mitbraten, bis sie weich werden und Blasen werfen.



6. Suppe fertigstellen

Die **Nudeln** in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das **Fleisch** aus der Suppe nehmen und in Tranchen schneiden. Die **Nudeln** in die **Suppe** geben und ggf. mit 1EL Essig und Salz abschmecken. Die **Glasnudelsuppe** auf tiefe Teller verteilen, mit dem **Fleisch** belegen und mit dem **grünen Teil der Lauchzwiebeln** und dem **Basilikum** garniert servieren.