



Asiatische Hühnersuppe

mit Glasnudeln und Kokosmilch



20-30min



2 Portionen

Mit dieser leckeren Suppe verlässt keiner hungrig den Tisch. Das zarte Hähnchenfleisch wird mit Karotte, Zwiebel und aromatischer Knoblauch-Ingwer-Paste in Brühe gegart. Kokosmilch sorgt für das cremige Finish, knackiger Sellerie und Glasnudeln für noch mehr Substanz. Guten Appetit!

- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Stangensellerie ¹
- 1 Karotte
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 unbehandelte Limette
- 200ml Kokosmilch

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- kleiner Topf
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Sellerie (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 705kcal, Fett 36.4g,
Kohlenhydrate 63.0g, Eiweiß 29.1g



In einem kleinen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Stangensellerie** in möglichst dünne Scheiben schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** in 3-5Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. **Tipp:** Wer mag, kann die gegarten **Nudeln** mit einer sauberen Schere 1-2 Mal durchschneiden.



Das **Fleisch** trocken tupfen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Dann in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze in 2-3Min. rundum anbraten.



Die **Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limette** halbieren und in Spalten schneiden.



Die **Karotten**, die **Zwiebeln** und die **Knoblauch-Ingwer-Paste** zum **Fleisch** in den Topf geben und 2-3Min. mitbraten. Dann 600ml Wasser angießen, das **Brühgewürz** unterrühren und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Suppe** ca. 10Min. bei mittlerer Hitze sanft köcheln lassen.



Die **Kokosmilch** in die **Suppe** rühren und die **Suppe** weitere 5Min. köcheln lassen. Den **Stangensellerie** und die **Nudeln** hinzufügen und kurz erwärmen. Die **Suppe** mit der **Limettenschale** abschmecken und mit den **Limettenspalten** servieren.

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**