MARLEY SPOON



Asiatische Hühnchensuppe

mit Glasnudeln und Kokosmilch

20-30min 3 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!

Was du von uns bekommst

- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Stangensellerie [1]
- 2 Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 2 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1 unbehandelte Limette
- 400ml Kokosmilch

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- großer Topf
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Sellerie** (1).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 649kcal, Fett 29.0g, Kohlenhydrate 61.8g, Eiweiß 32.8g



1. Gemüse schneiden

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



2. Fleisch anbraten

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



3. Suppe ansetzen

Die **Karotten**, die **Zwiebeln** und die **Knoblauch-Ingwer-Paste** zum **Fleisch** in den Topf geben und 2–3Min. mitbraten. Dann 750ml Wasser angießen, das **Brühgewürz** unterrühren und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Suppe** ca. 10Min. bei mittlerer Hitze sanft köcheln lassen.



4. Nudeln garen

150g 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.



5. Limette vorbereiten

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



6. Suppe fertigstellen

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.