MARLEY SPOON



Asiatische Hühnchensuppe

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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- mittelgroßer Topf
- 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 668kcal, Fett 30.9g, Kohlenhydrate 62.4g, Eiweiß 33.3g



1. Gemüse schneiden

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.



2. Fleisch anbraten

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.



3. Suppe ansetzen

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.



4. Nudeln garen

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.



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.