



Tomaten-Ei-Suppe mit Sesamhähnchen und Weizennudeln



ca. 30min



2 Personen

Tomatensuppe mit Nudeln klingt zunächst recht bekannt. Wir haben uns jedoch mal wieder von der vielfältigen Küche Chinas inspirieren lassen und deshalb besticht unsere heutige Kreation mit dekorativen Eierfäden, Lauch, Ingwer und nussigem Sesamöl. Dazu gibt es gebratenes Hähnchenbrustfilet, geschmackvoll verfeinert mit Sesamsamen und einem Hauch Sojasauce. Das ist doch mal was, oder? Ein Hoch auf die kulinarische Vielfalt!

- 300g Udon-Nudeln ¹
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 4 Tomaten
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürstchen
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 2 Bio-Eier ³
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl ¹¹
- 1 Päckchen Sesam ¹¹

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Küchenschere
- Kartoffelstampfer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Energie 748kcal, Fett 24.0g,
Kohlenhydrate 77.4g, Eiweiß 50.4g



4. Nudeln kochen

2. Fleisch vorbereiten

5. Eier einrühren

3. Suppe ansetzen

6. Fleisch braten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(cf531ed27e91483460120fcc057b3901_img.jpg\)](#) [!\[\]\(34fde9b7c74442c0438f550a41236260_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f3ffd03e145adb5d0f6f54d9f4fb82fd_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**