



## Tomaten-Ei-Suppe mit Sesamhähnchen und Weizennudeln



ca. 30min



3-4 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 <sup>1</sup>
- 1 Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 8 Tomaten
- 2 Packungen  
Hähnchenbrustfilet
- 2 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 75ml Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 2 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl  
<sup>11</sup>
- 1 Päckchen Sesam <sup>11</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- großer Topf
- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenschere
- Kartoffelstampfer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Energie 675kcal, Fett 20.3g,  
Kohlenhydrate 73.7g, Eiweiß 45.4g



#### 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.    #marleyspooning