Rezept

Asia-Hühnersuppe

Ein Rezept von Asia-Hühnersuppe, am 28.04.2024

Zutaten

400 g	Hähnchenbrustfilet
1 Stück	Ingwer (ca. 4 cm)
200 g	Champignons
2	getrocknete Chilischoten
125 g	schmale Reisbandnudeln
1/2 Bund	Koriandergrün
4	Frühlingszwiebeln
1 l	Hühnerbrühe
4 EL	Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenfleisch in Scheiben schneiden. Korianderblättchen fein hacken. Den Ingwer schälen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.

---

2. Die Brühe zum Kochen bringen. Chilischoten zerkrümeln und mit der Sojasauce untermischen. Reisnudeln darin bei starker Hitze in 4-5 Min. bissfest kochen. Huhn, Zwiebelringe und Pilze untermischen und weitere 2-3 Min. garen. Mit Koriander bestreut servieren.