

Rezept

Süßsauer-Suppe mit Schinken und Pak Choi

Ein Rezept von Süßsauer-Suppe mit Schinken und Pak Choi, am 17.04.2024

Zutaten

1 rote Snack-Paprikaschote	1 Baby-Pak-Choi (ca. 50 g)
1 Frühlingszwiebel	40 g Kochschinken
30 g Instant-Eiernudeln (Mie-Nudeln)	1 EL Reiswein
1 EL heller Reissessig (ersatzweise Obstessig)	1 EL helle Sojasauce
1 EL süß-scharfe Chili-Sauce	2 TL brauner Zucker
1 ½ TL gekörnte Hühnerbrühe	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 600 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Paprika halbieren und entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Pak Choi putzen, waschen und samt Strunk längs vierteln. Die Viertel in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und den weißen Teil in feine Ringe, den hellgrünen in ca. 3 cm lange, dünne Streifen schneiden. Die Schinkenscheiben in feine Streifen schneiden.
2. Eiernudeln mit kochendem Wasser übergießen und 3 - 4 Min. ziehen lassen. Dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Inzwischen Reiswein, Essig, Sojasauce, Chilisauce, braunen Zucker und Brühpulver gründlich verrühren.
3. Zuerst die Nudeln in das Glas geben. Dann nacheinander Paprika, Pak Choi und Frühlingszwiebel darüberschichten. Mit Schinken bestreuen und die Würzsauce darübergießen. Das Glas verschließen und (über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
4. Zum Essen ¼ l Wasser aufkochen. Das Glas öffnen und die Suppenzutaten mit dem kochenden Wasser übergießen. Das Glas verschließen und alles ca. 5 Min. ziehen lassen, dabei das Glas kräftig schwenken. Die Suppe in einem tiefen Teller anrichten. Dazu passt Stangenweißbrot oder Baguette.