

Rezept

Asia-Nudeltopf mit Würstchen

Ein Rezept von Asia-Nudeltopf mit Würstchen, am 18.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 1/2 l Gemüsebrühe | 1/4 l passierte Tomaten (Packung) |
| 1 walnussgroßes Stück Ingwer | 1 Packung TK-Asia-Gemüsemischung (400 g) |
| 250 g Mie-Nudeln (chin. Eiernudeln) | 4 Wiener Würstchen |
| 1 Bund Petersilie | 2 EL süßsaure Sauce (Fertigprodukt; ersatzweise Aprikosenmarmelade) |
| Sojasauce | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 705 kcal, 37 g F, 22 g EW, 65 g KH

Zubereitung

1. Die Brühe mit den passierten Tomaten zum Kochen bringen. Ingwer schälen und durch die Knoblauchpresse dazudrücken.

2. Gemüsemischung und Nudeln zugeben, alles zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen – die Nudeln zugedeckt gar ziehen lassen.

3. Würstchen jeweils dritteln und an beiden Enden kreuzweise einschneiden. In der Suppe heiß werden lassen – dabei drehen sie sich auf. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Nudeltopf mit süßsaurer Sauce, Sojasauce und Petersilie würzen.