

Rezept

# Asia-Nudeltopf mit Würstchen

Ein Rezept von Asia-Nudeltopf mit Würstchen, am 18.04.2024

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>1 1/2 l</b> Gemüsebrühe                 | <b>1/4 l</b> passierte Tomaten (Packung)                                   |
| <b>1</b> walnussgroßes Stück Ingwer        | <b>1</b> Packung TK-Asia-Gemüsemischung (400 g)                            |
| <b>250 g</b> Mie-Nudeln (chin. Eiernudeln) | <b>4</b> Wiener Würstchen  |
| <b>1 Bund</b> Petersilie                   | <b>2 EL</b> 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.