

Rezept

China-Nudelsuppe mit Hähnchenbrustfilet

Ein Rezept von China-Nudelsuppe mit Hähnchenbrustfilet, am 28.03.2025

Zutaten

60 g Hähnchenbrustfilet

1 TL Öl

1/2 l Hühnerbrühe

Sojasauce

1/4 Bund Frühlingszwiebeln

150 g TK-Gemüse (Asia-Mischung oder Suppengemüse)

60 g Mie-Nudeln (asiatische Instantnudeln)

Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kind und 1 Erwachsenen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenbrust abspülen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und etwa 1 cm groß schneiden.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Hähnchenbrust darin rundherum anbraten. Frühlingszwiebeln kurz mitbraten, dann das tiefgefrorene Gemüse dazugeben. Die Brühe angießen und alles aufkochen. Die Suppe 5-10 Min. köcheln lassen. Die Nudeln zugeben, noch etwa 4 Min. ziehen lassen. Die Suppe mit Sojasauce und Pfeffer würzen.