

Rezept

Chinesische Wok-Nudelsuppe

Ein Rezept von Chinesische Wok-Nudelsuppe, am 14.07.2024

Zutaten

350 g Mie-Nudeln	250 g Rindersteak (ersatzweise Rinderfilet)
200 g Pack-Choi (ersatzweise Spinat)	1 rote Paprikaschote
100 g Champignons	2 Frühlingszwiebeln
700 ml Rinderbrühe	3 EL Erdnussöl
5 EL Sojasauce	4 EL Reiswein (ersatzweise Sherry)
2 EL Chili-Bohnen-Paste (aus dem Asienladen)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe garen und in ein Sieb abgießen. Das Fleisch in sehr feine Streifen schneiden. Pack-Choi und Paprika putzen, waschen und in mundgerechte Streifen schneiden. Pilze trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem Grün in dünne Ringe schneiden. Die Brühe erhitzen.
2. Das Öl im Wok oder in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Das Gemüse und die Pilze dazugeben und unter Rühren 1 Min. mitbraten. Sojasauce, Reiswein, Bohnenpaste und 5 EL Brühe einrühren und 3 Min. weiterbraten.
3. Die Nudeln in vier Suppenschalen verteilen und mit heißer Brühe übergießen. Die Fleisch-Gemüse-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Mit den Frühlingszwiebeln bestreuen.