

Rezept

Glasnudelsuppe mit Hühnerbrühe

Ein Rezept von Glasnudelsuppe mit Hühnerbrühe, am 14.04.2024

Zutaten

100 g Glasnudeln	150 g Zuckerschoten
150 g Champignons	1 Stück frischer Ingwer (ca. 4 cm)
2 Hähnchenbrustfilets (ca. 300 g)	1 1/2 l Hühnerbrühe
ca. 4 EL Zitronensaft	4-6 EL Sojasauce
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Glasnudeln in eine Schüssel geben, mit kochend heißem Wasser übergießen und 10 Min. quellen lassen. Dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Zuckerschoten waschen und putzen. Die Champignons putzen, abreiben und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken. Die Hähnchenbrustfilets kalt abspülen und trocken tupfen.
2. Die Hühnerbrühe mit Ingwer, Zitronensaft und 4 EL Sojasauce in einem Topf aufkochen. Die Hähnchenbrustfilets darin 8 Min. bei mittlerer Hitze garen, dann herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Zuckerschoten und Champignons in die Brühe geben und darin 2 Min. kochen lassen.
3. Die Hähnchenbrustfilets in kleine Stücke zupfen. Mit den Glasnudeln wieder zur Suppe geben. Die Suppe noch einmal aufkochen und mit Sojasauce und Pfeffer abschmecken.