

Rezept

Mie-Nudelsuppe mit Hackfleisch

Ein Rezept von Mie-Nudelsuppe mit Hackfleisch, am 30.03.2023

Zutaten

250 g Mie-Nudeln	1 EL Öl
250 g Hackfleisch (halb und halb)	Salz
Pfeffer	1 1/2 EL gelbe Currypaste
2 TL Gemüsebrühe (Instant)	3 EL Limettensaft
1 EL Rohrohrzucker	1 TL Ingwerpulver
2 TL Fischsauce (nach Belieben)	1 Frühlingszwiebel
1 kleines Bund Koriandergrün	2 EL Röstzwiebeln (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 945 kcal, 38 g F, 41 g EW, 107 g KH

Zubereitung

1. Die Mie-Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen, dann abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Zwischendurch das Öl in einer Pfanne erhitzen. Darin das Hackfleisch bröselig braten, dabei ab und zu mal umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.
2. Für die Würzpaste die Currypaste mit der Gemüsebrühe, Limettensaft, Zucker, Ingwerpulver und eventuell der Fischsauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in zwei große Schraub- oder Bügelgläser (à 800 ml) füllen.
3. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Koriander abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.
4. Das Hackfleisch, die Frühlingszwiebelringe, die Mie-Nudeln, die Röstzwiebeln und zum Schluss das Koriandergrün auf die Würzpaste in den Gläsern schichten. Die Gläser verschließen.
5. Vor Ort gegebenenfalls die Gläser bis zur Verwendung kalt stellen. Dann vor dem Verzehr 700 ml Wasser aufkochen und sofort über die Suppenzutaten in den Gläsern gießen. Alles umrühren und die Suppe zugedeckt noch 4-5 Min. ziehen lassen, bevor man sie genießt.