Rezept

Scharfe Nudelsuppe mit Rinderfilet

Ein Rezept von Scharfe Nudelsuppe mit Rinderfilet, am 19.05.2025

Zutaten

- **50 g** Reisnudeln
- **3 EL** Sojasauce
- **125 g** gelbe und rote Kirschtomaten
- **600 ml** Hühnerbrühe
- **3-4 Zweige** Koriandergrün
- **200 g** Rinderfilet
- **150 g** Zucchini
- **1 Stück** Ingwer (ca. 1,5 cm)
- **1/2 TL** Sambal oelek

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsangabe überbrühen, quellen und abtropfen lassen. Fleisch trocken tupfen, in dünne Scheiben schneiden und mit 2 EL Sojasauce marinieren. Zucchino waschen, putzen, längs halbieren, in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.

2. Brühe und Ingwer aufkochen. Fleisch hineingeben, bei milder Hitze 1 Min. ziehen lassen. Zucchini, Tomaten und Nudeln dazugeben, einmal aufkochen lassen. Mit übriger Sojasauce und Sambal oelek würzen. Koriandergrün waschen, abzupfen, aufstreuen.