

Rezept

Schnelle Eierblumensuppe

Ein Rezept von Schnelle Eierblumensuppe, am 04.12.2023

Zutaten

500 ml Hühnerbrühe	2 EL Sake
1 EL helle Sojasauce	1 TL geröstetes Sesamöl
1 Prise Zucker	4 Frühlingszwiebeln
2 Eier (Größe S)	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Hühnerbrühe mit Sake, Sojasauce, Sesamöl und Zucker in einem Topf aufkochen lassen.

2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Den weißen Teil schräg in 5 mm breite Stücke, das Grün in feine Ringe schneiden. Die Eier mit einer Gabel nur leicht verrühren, salzen.

3. Die Hitze reduzieren und die Brühe nur noch sanft kochen lassen. Die Eier über die Gabel in die Suppe laufen lassen und verrühren. Die Suppe mit den Frühlingszwiebeln bestreuen und in Schälchen servieren.