

Thailändische Nudelsuppe mit Huhn

Wer es etwas schärfer mag, wird diese Thailändische Nudelsuppe mit Huhn lieben.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk. Frische Ingwerwurzel (etwa Tomatengroß)
1 TL Chillischoten (klein gehackt)
2 Stk. Knoblauch
1 Stk. Zwiebel
4 TL Öl
1 Stk. Karotte
1 Stk. Paprikaschote
1 l Gemüsebrühe
200 g Schlangenbohnen
100 g Reisnudeln breit
100 g Sojasprossen gewaschen
2 EL Sojasauce
200 g Hühnerbrustfilets
2 Stangen Zitronengras
Koriandergrün

Zubereitung

1. Für die **Thailändische Nudelsuppe mit Huhn** zuerst Öl erhitzen, Zwiebel Knoblauch und Ingwer dünsten und mit einem halben Liter der Gemüsebrühe ablöschen. Die klein geschnittenen Chillischoten dazu geben und kurz aufkochen lassen. Die Hühnerfilets dazugeben und 15 Minuten bei kleiner Hitze kochen.
2. Die Thailändischen Reisnudeln in der Zwischenzeit zubereiten.

3. Den Rest der Gemüsebrühe dazugeben. Schlangenbohnen, Karotten und Paprika zufügen und weitere 3-5 Minuten weitergaren. Zitronengras und Sojasprossen zugeben und mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das gegarte Hühnerfleisch aus der Suppe nehmen, in mundgerechte Stücke schneiden und wieder in die Suppe geben. Das Zitronengras entfernen. Die zubereiteten Nudeln in eine Suppenschale oder tiefen Teller geben, die Suppe darüber gießen und mit Koriandergrün garnieren.

Tipp

Anstelle von Hühnerfleisch kann man auch Schweinfleisch, Rindfleisch oder Garnelen verwenden.