Sauer-scharfe Thaisuppe

Ausländische Küche » Asiatische Küche » Vor-Suppen

Zutaten (2 Personen)

» 20g Glasnudeln
» 150g Champignons
» 100g Porree
» 200g Hähnchenbrustfilet(s)
» 1EL Öl
» 1/2TL Curry
» Salz & Pfeffer
» 370ml Asiasoße Mango Thai
» 200ml Instant-Hühner-Brühe

Bewertung

Beschaffung
Spezial-Laden

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

Vorbereitung:

- Glasnudeln 3-4min kochen
- Pilze in Scheiben schneiden
- Porree putzen, in Ringe schneiden
- Fleisch würfeln

Fertigstellung:

- Fleisch braten
- Pilze und Porree zufügen, mitbraten
- Curry darüberstreuen
- mit Salz und Pfeffer würzen
- mit Asiasauce und Hühnerbrühe ablöschen
- aufkochen lassen
- Glasnudeln zerkleinern und zur Suppe geben

Nährwerte: 400kcal/E27g/F12g/KH44g pro Portion

angelegt am: 28.08.2002 Rezept-Nr: 58

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke