

Asiatische Nudelsuppe



Zutaten (4 Personen):

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwerwurzel
- 1 EL Öl
- 100 g Austernpilze
- 1 l Gemüsebrühe
- 2 EL Soja-Sauce
- 1 kleine Möhre
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 Hühnerbrustfilets
- 100 g feine Suppennudeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Knoblauch und die Ingwerwurzel schälen und fein hacken. In einem breiten Topf in Öl andünsten. Die Austernpilze putzen, kurz abbrausen, in schmale Streifen schneiden, in den Topf geben und fünf Minuten dünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, die Soja-Sauce dazu geben und erhitzen.

Die Möhre schälen und grob raspeln, die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in schmale Ringe schneiden. Die Hühnerbrustfilets in Streifen schneiden, zusammen mit dem Gemüse in den Topf geben, aufkochen und fünf Minuten köcheln. Die Suppennudeln dazu geben und knapp 10 Minuten bei milder Hitze gar ziehen lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Quelle:

<http://www.nudelmachengluecklich.de/>