



Pho Bo - Vietnamesische Nudelsuppe

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 3 cm Ingwer
- 1000 ml Wasser
- 4 TL MAGGI Hühner Brühe
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 Limettenblatt
- 1 Stängel Zimt
- 200 g Rinderfilet
- 2 EL Teriyaki Sauce
- 2 EL MAGGI Würze
- 50 g Asiatische Reismudeln
- 1 Frühlingszwiebel(n)

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und vierteln. Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und ebenfalls in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln.
2. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Maggi Hühner Brühe darin auflösen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Fenchelsamen und Limettenblatt und Zimt zugeben, zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr ca. 10 Min. ziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit Rinderfilet in sehr dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch in Teriyaki Sauce und 2 EL MAGGI Würze marinieren und kalt stellen. Die Brühe durch ein Sieb gießen.
4. Reismudeln in der passierten Brühe nach Packungsanweisung gar kochen. Frühlingszwiebel putzen, waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Die Fleischstreifen und das Frühlingszwiebelgrün in die Brühe geben und kurz ziehen lassen. Mit MAGGI Würze abschmecken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	13 g
Energie	144 kcal
Fett	3 g
Protein	15 g

🕒 28 Minuten

⊕ 4 Portionen