



Hühnersuppe Ramen-Style

Zutaten

- 300 g Hähnchenbrustfilet
- 2 Stück Ei(er)
- 100 g Asiatische Reismudeln
- 50 g Frühlingszwiebel(n)
- 200 g Baby Pak Choi
- 20 g frischer Ingwer
- 1 Stück Knoblauchzehe(n)
- 2 TL Kurkuma (gemahlen)
- 200 ml Kokosmilch
- 600 ml Wasser
- 4 TL MAGGI Hühner Brühe
- 4 TL Limettensaft
- 20 g Röstzwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- etwas MAGGI Würze Hot

Zubereitung

1. Pak Choi und Frühlingszwiebeln putzen, waschen. Pak Choi in dünne Streifen und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Hähnchenbrust in dünne Streifen schneiden.
2. Eier 6 Min. wachweich kochen. Reismudeln nach Anweisung auf der Packung zubereiten.
3. In einem Topf Öl heiß werden lassen. Fleisch darin anbraten. Ingwer, Knoblauch und Kurkuma zugeben und kurz mitbraten. Wasser und Kokosmilch zugießen. MAGGI Hühner Brühe einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr 2-3 Min. köcheln lassen. Pak Choi und Frühlingszwiebeln zugeben (jeweils ein Teil davon zur Dekoration zurück behalten). Mit Limettensaft abschmecken.
4. Die Reismudeln auf zwei Suppenbowls verteilen. Mit der Suppe aufgießen. Restlichen Pak Choi und Frühlingszwiebeln darauf verteilen. Die geschälten und halbierten Eier darauf setzen und mit Röstzwiebeln bestreuen. Nach Belieben mit MAGGI Würze oder Würze HOT abschmecken und mit frischem Koriandergrün bestreuen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	6 g
Energie	32 kcal
Fett	0 Gramm
Protein	1 Gramm

🕒 20 Minuten

⊕ 2 Portionen