

# 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