

Reisnudelsuppe

Zutaten für 2 Personen

wenig Ingwer
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote
3 Rüebli
50 g grünes Gemüse (z.B. Chinakohl oder Lauch)
50 g Reisnudeln
1 Pouletplätzli
1 EL Sojasauce
wenig Salz
1 EL Sesamöl
7 dl Wasser
2 TL Salz

Zubereitung

Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Chili waschen, entkernen und fein schneiden. Rüebli schälen und in kurze, feine Streifen schneiden. Grünes Gemüse waschen und klein schneiden.

Reisnudeln in Stücke brechen. Pouletplätzli in schmale Streifen schneiden, mit Sojasauce und wenig Salz würzen.

Sesamöl erhitzen. Ingwer, Knoblauch und Chili darin ein paar Minuten andämpfen. Wasser dazugeben und aufkochen. Rüebli, Lauch, Reisnudeln und 2 TL Salz begeben. Nicht zugedeckt 8 Minuten köcheln lassen.

Chinakohl und Pouletfleisch dazugeben. Suppe wieder aufkochen. 2-3 Minuten köcheln lassen.

