

## Asiatischer Nudeleintopf



### Zutaten:

50g breite Nudeln, 20g Ingwer (frisch), 1 rote Chilischote, 1 Zwiebel, 300g Bio-Hähnchenbrustfilets, Salz, 150g Zuckerschoten, 300g Chinakohl, 4El Sojasauce, 1TL Fischsauce, 4 Stiele Koriandergrün

### Zubereitung:

Ingwer in dicke Scheiben schneiden. Chilischote einschneiden und Zwiebel mit Schale halbieren. 600 ml Wasser, Hähnchenfilet, Ingwer, Chili und Zwiebelhälften in einen Topf geben, mit Salz würzen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15-20 Min. garen.

Zuckerschoten putzen und schräg halbieren. Chinakohl putzen, vierteln, den harten Strunk entfernen und die Viertel in feine Streifen schneiden. Hähnchenfilet, Ingwer und Zwiebeln aus der Brühe nehmen. Brühe mit Zuckerschoten und Chinakohl aufkochen, 2-3 Min. garen. Nudeln kochen und abtropfen lassen, Fleisch in Scheiben schneiden, beides in der Suppe erhitzen. Mit Soja- und Fischsauce abschmecken. Korianderblättchen abzupfen und über die Suppe streuen.

TIPP: Fischsauce sorgt für die typisch asiatische Würze. Wer sie nicht mag, lässt sie einfach weg

Gutes Gelingen 😊