

Nudeln Rezepte

Asiatische Nudelsuppe

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Suppe, Vorspeise, Exotisch, Pikant

1	Knoblauchzehe	2	Essl. Reisessig
1	Stück Ingwer (ca. 3 cm)	2	Essl. Austernsoße (beides aus dem
800 ml	Gemüsebrühe (Fertigprodukt)		-Asienladen)
2	Sternanis		Salz
40 g	Reisnudeln		Cayennepfeffer
2	Essl. rote Chili (fein gehackt)	160 g	Rinderfilet
3	Essl. Limettensaft	1	Essl. Korianderblättchen

1. Knoblauch und Ingwer schälen, in ganz feine Scheibchen schneiden. Gemüsebrühe mit Knoblauch-, Ingwerscheiben und Sternanis erhitzen, 5 Minuten köcheln lassen.
2. Reisnudeln in die Brühe geben und nach Packungsanweisung 6 bis 8 Minuten garen.
3. Suppe mit Chili, Limettensaft, Reisessig, Austernsosse, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
4. Rinderfilet in sehr dünne Scheibchen schneiden, auf zwei Suppenschalen verteilen. Heisse Nudelsuppe darüber geben und mit Korianderblättchen bestreuen.