



Rezept für 4 Personen
Zeit ca.: 60 Min.

Asiatische frische Ramen Variation mit Hähnchenbrustfilet

*Kochtipps & Tricks sind mit einem ***gekennzeichnet***

Zutaten:

300ml Wasser
350ml Hühnerfond
370g Hähnchenbrustfilet
1 Bundzwiebel
2 Knoblauchzehen
100g Shitake Pilze
Ca. 2 cm Ingwer
100g Mungobohnen
2 Eier
1 EL Gemüsebrühe
6 EL Filini Suppennudeln
3 EL Sojasoße
Frischer Koriander

Zubereitung:

- 1.) Wasser und Hühnerfond in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Hähnchenbrust klein schneiden, in den Fond zusammen mit den geschälten Knoblauchzehen und dem gehackten Ingwer geben.
- 2.) Sojasoße, Gemüsebrühe und den fein gehackten ***Koriander** in die Suppe geben. Jetzt die Hitze reduzieren und köcheln lassen.
- 3.) Bundzwiebeln, Shitake Pilze klein schneiden und in einer Schüssel mit den Mungobohnen vermengen. Die Eier jetzt im Wasserbad kochen, abkühlen lassen, schälen und halbieren.
- 4.) Nach etwa 40 Minuten die Suppennudeln dazu geben, fertig garen und die restlichen Zutaten aus der Schüssel in den Suppentopf geben und für 5 – 10 Min. mitköcheln lassen, danach die Suppe warm anrichten und genießen.

Dazu empfehlen wir:

- Lillinghofer Birne-Ingwer Saft

Kochtipps & Tricks:

- Koriander nach eigenem Belieben dazu geben, da dieser sehr intensiv ist lieber zunächst etwas weniger in die Suppe und am Schluss dazu reichen.
- Koriander kann das Immunsystem stärken und Verdauungsbeschwerden verbessern. Die enthaltenen Antioxidantien als auch das Chlorophyll unterstützen dabei – man nennt den Koriander auch das gesunde Kraut.