



Asiatischer „Spicy“ Hühner - Suppentopf

- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schneller, leichter, würziger Suppentopf, gelingt in 20 Minuten

Zutaten

- 3 - 4 Hähnchen Brüste in dünnen Scheiben
- 1,5 l Hühnerbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 2 mittelgroße Möhre in Scheiben
- 2 Stangen junger Frühlingslauch geputzt, schräg in 3 cm langen Stücken geschnitten
- 200 g Spargel, geschält, schräg in 3 cm langen Stücken geschnitten oder Thaispargel
- 200 g Broccoli in kleinen Röschen
- 1 kleine Zucchini in 2 cm groß gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, geputzt, in 3 cm großrn Stücken
- 1/2 rote Chilischote, gewürfelt
- 10 dünne Scheibchen Ingwer
- 4 - 5 EL Sojasauce
- Saft 1/2 Limette oder Zitrone
- Etwas Sesamöl
- 2 El gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Die Brühe erhitzen und zunächst den Ingwer

Schritt2

ca. 10 min. "ausziehen" lassen; danach wieder mit einer Schaumkelle heraus nehmen.

Schritt3

Zunächst, nach Garpunkt, die Möhren, Chili und den Broccoli hineingeben, 3 - 4 min. leise köcheln lassen.

Schritt4

Dann folgt das Hähnchen Fleisch, der Frühlingslauch, Paprika, Zucchini und der Spargel , weitere 6 - 8 min. leise garen; das Fleisch schön saftig Gemüse" al dente" halten.

Schritt5

Alles mit der Soja Sauce und etwas Limettensaft nachschmecken und für den guten Geschmack Sesamöl darüber geben.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** Suppe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asiatischer-spicy-huehner-suppentopf/>