Spicy, asiatische Hühnersuppe

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });

Leckere, würzige Küche in 15 min. gemacht, ideal für den Single

Zutaten

- 1 l Hühnerbrühe (Ersatzweise Gemüsebrühe)
- 1 doppelte Hähnchen Brust in dünne Scheiben geschnitten
- Gemüse, alles was der Kühlschrank her gibt, z. B.:
- (Geht auch mit einer T. K. Asia- Gemüsemischung)
- 1 Stange Frühlingszwiebeln in Ringen
- 1 Hand voll Zuckerschoten, gefädelt
- 6 - 8 Champignons, halbiert
- 1/2 Zucchini, geschält, entkernt in Scheiben
- 1 mittelgroße Karotte in dünnen Scheiben
- 1 kleine rote Paprikaschoten, geschält, in 2 cm großen Blättern
- 2 cm geriebener Ingwer
- 1/2 entkernte, fein gewürfelte Chilischote
- 5 El Soja Sauce
- Saft 1/2 Limette oder Zitrone, Salz
- 1 El Sesamöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Brühe mit den Chiliwürfelchen aufkochen und die die Hähnchenbrust scheiben hinein geben.

Schritt2

Ca. 10 min. leise simmern lassen; dann folgt das Gemüse für weitere 5 min.; bitte "bissfest" halten.

Schritt3

Mit der Soja Sauce, geriebenem Ingwer und Zitronensaft herzhaft nachschmecken, schon fertig und

servier bereit.

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spicy-asiatische-huehnersuppe/