



## Suppe mit Soba-Nudeln und Maishähnchen



### Zutaten:

1 Zwiebel(n)  
25 g Ingwer  
1 Peperoni, rot  
1 EL Sesamöl  
600 ml Gemüsefond  
1 EL Sojasauce  
1 TL Fischsauce  
1 Msp Koriander  
100 g Soba Nudeln  
300 g Wurzelgemüse  
2 Maishähnchenbrust  
120 g Mangold, rot  
nach Bedarf Salz



GRAEF Alleschneider  
CLASSIC C20, silber



Silit Schnellkochtopf  
Sicomatic t-plus Duo  
schwarz, 2-teilig



Küchenprofi Bratpfanne  
Provence in schwarz



ASA Stäbchen wood dark aus  
Akazie mit Nylongriff, 2er Set



Windmühlmesser  
Gemüsemesser Mittelspitz in  
Kirsche



PEUGEOT Salzmühle Vittel  
in Acryl

1

Zur Vorbereitung die Zwiebel und den Ingwer schälen und fein würfen. Die Peperoni erst entkernen und dann ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

2

Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Ingwer und Peperoni hinzugeben und anschwitzen. Mit Gemüsefond aufgießen. Sojasauce, Fischsauce und Koriander hinzugeben und zum Kochen bringen.

3

Sobald die Brühe kocht, die Soba-Nudeln nach Anleitung kochen.

4

In der Zwischenzeit das Wurzelgemüse mit einem GRAEF Alleschneider auf Stufe 0,5 in sehr feine Scheiben bzw. Streifen schneiden. Das Gemüse danach zu den Nudeln geben und mitkochen lassen.

5

Die Hähnchenbrüste in sehr feine Streifen schneiden. Mangold putzen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Beides zu der Brühe hinzugeben und 4 bis 5 Minuten mitziehen lassen. Die Brühe nach Geschmack mit Salz verfeinern.

Wenn das Hähnchen dicker sein soll, dann entweder vorher kurz anbraten oder länger in der Brühe garen lassen.