

Aus TOP 200 von Ruth Fierz

Chinakohlsuppe

Für 4 Personen

Zutaten

- 200 g frische Pilze
- 20 g Glasnudeln
- 1 l Hühnerbouillon
- 1 kleines Stück Ingwer, frisch
- 200 g Chinakohl
- 300 g Pouletgeschnetzeltes
- 1 EL Sesamsamen
- 1 – 2 KL Sojasauce

Zubereitung

Die Glasnudeln 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
Pouletfleisch anbraten.
Hühnerbouillon aufkochen.
Chinakohl in Streifen schneiden und in die Bouillon geben.
Glasnudeln, Fleisch und vorbereitete Pilze dazugeben.
Mit Sojasauce und geraffelem Ingwer abschmecken und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Tipp

- anstelle von Chinakohl Lauch oder Wirz verwenden oder Gemüseresten.
- anstelle von Pouletgeschnetzeltem mehr Pilze verwenden.
- anstelle von Fleisch Fischstückli oder Crevetten beifügen.

