



Nudelsuppe mit Schweinerücken

und Pak Choi



20-30min



4 Personen

Winterzeit ist Suppenzeit! Eine wärmende Brühe ist doch immer eine gute Idee. Die Udon-Nudeln machen aus diesem leichten Süsschen mit knackigen Karotten, Frühlingszwiebeln und Pak Choi eine sättigende Mahlzeit. Dazu gibt es zarte Schweinefleischstreifen, die in chinesischer Hoisin-Sauce mariniert werden. Traditionell besteht diese übrigens aus Sojabohnen, Chilis, Knoblauch, Essig und chinesische...

Was du von uns bekommst

- Baby Pak Choi
- Wongs Reisgewürz ¹⁰
- Sojasauce ^{1,6}
- Karotten
- Udon Nudeln ¹
- Hoisin Sauce ^{1,6,11}
- Schweinesteaks
- Jungzwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Rindersuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 560.0kcal, Fett 8.8g, Eiweiß 44.8g, Kohlenhydrate 71.3g



1. Nudeln kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Udon Nudeln** für ca. 10Min. kochen lassen, anschließend in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen.



2. Gemüse vorbereiten

In der Zwischenzeit die **Karotten** schälen und in dünne, schräge Streifen schneiden. Den **Pak Choi** vom Strunk befreien und längs vierteln. Die **Jungzwiebeln** in dünne Streifen schneiden.



3. Suppe vorbereiten

Den Rindersuppenwürfel in dem mittelgroßen Topf mit 1,6L Wasser auflösen und mit der **Hälfte der Hoisin-Sauce** und **Sojasauce** abschmecken, zum Kochen bringen und **Karotten** dazugeben. Das **Fleisch** in 5mm dünne Streifen schneiden.



4. Fleisch anbraten

In einer mittleren Pfanne 1EL Öl hoch erhitzen, das **Fleisch** darin ca. 2Min. scharf anbraten und mit der restlichen **Hoisin-Sauce** ablöschen. Von der Hitze nehmen und beiseite stellen.



5. Gemüse hinzugeben

Inzwischen **Pak Choi** samt der **Jungzwiebeln** in die **Suppe** geben und ca. 4-5Min. aufkochen lassen, dann das **Fleisch** hinzugeben und von der Hitze nehmen.



6. Suppe fertigstellen

Zum Schluss die **Nudeln** hinzugeben und alles nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Geschmack mit der **Gewürzmischung** würzen.