



Indonesische Bihunsuppe

mit zartem Hähnchen und Glasnudeln



20-30min



2 Personen

Heute haben wir einen indonesischen Klassiker für dich, der mit einem wahren Aromenfeuerwerk aufwartet. Diese tolle Suppe mit zartem Hähnchen, viel frischem Gemüse und feinen Glasnudeln wird nämlich mit fruchtig-scharfem Sambal Oelek, süßlich-würziger Ketjap Manis und Madras-Currypulver ordentlich aufgepeppt und heizt so richtig schön ein. Lass es dir schmecken!

Was du von uns bekommst

- 6
- 10
- 9
-

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Sojabohnen (6), Sellerie (9), Senf (10).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 500kcal, Fett 10.0g,
Kohlenhydrate 59.4g, Eiweiß 38.3g



1. Hähnchen marinieren

Die **Hähnchenbrust** in ca. 2cm große Würfel schneiden und mit dem **Sambal Oelek** und 2TL Pflanzenöl vermengen.



2. Nudeln kochen

In einem mittelgroßen Topf 500ml Wasser mit der **1/2 des Currypulvers** und 1 Prise Salz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die **Glasnudeln** in der heißen Brühe ca. 7-8Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und beiseitestellen.



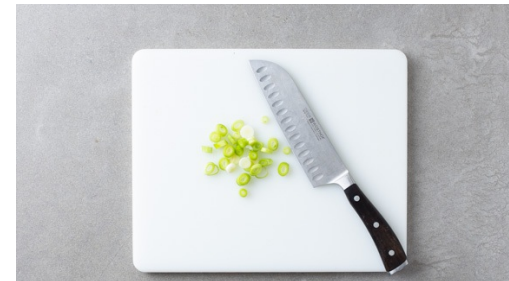
3. Gemüse schneiden

Die **Karotte** schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Pilze** ggf. mit einer Bürste oder Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden.



4. Suppe ansetzen

In einem großen Topf die **Hähnchenwürfel** bei mittlerer bis starker Hitze ca. 1-2Min. anbraten, dann das restliche **Currypulver** untermischen. Mit **Ketjap Manis** ablöschen und mit 750ml Wasser auffüllen, den **Brühwürfel** hineinbröseln und die **Suppe** ca. 5Min. köcheln lassen.



5. Lauchzwiebel schneiden

Währenddessen die **Lauchzwiebel** in schräge, feine Ringe schneiden.



6. Suppe fertigstellen

Die **Karotten**, die **Pilze** und die **Paprika** in die Suppe geben und 3-5Min. bis zum gewünschten Garpunkt köcheln lassen. Die **Glasnudeln** hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Suppe** mit den **Lauchzwiebeln** bestreut servieren.