

Japanische Hühner-Ramen-Nudelsuppe mit Pak Choi und Sesam

Zubereitet mit: Knorr

ca. 35 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 2 Knoblauchzehen
- 1 cm Ingwer
- 2 EL Sojasauce
- 2 schwach geh. TL KNORR Bouillon Hühner Kraftbouillon 4,4L Glas
- 200 g Buchweizen Ramen Nudeln (Soba Nudeln)
- 1 TL Sesamöl
- 1 Pak Choi
- 150 g Shiitake-Pilze
- 100 g junger Spinat
- 3 Frühlingszwiebeln
- 3 EL Pflanzenöl
- 300 g Hähnchenbrust
- 1 TL Fünf-Gewürz-Pulver
- 100 g Mais (aus der Dose)
- 4 gekochte Eier
- 1 EL gerösteter Sesam

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2120 kJ
Energie (Kilokalorien):	505 kcal
Fett:	21 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,9 g
Kohlenhydrate:	44 g
davon Zucker:	5,7 g
Ballaststoffe:	9,2 g
Eiweiß:	33 g
Salz:	2,7 g

Zubereitung

1.Knoblauch und Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. 800 ml Wasser mit Knoblauch, Ingwer und Sojasauce aufkochen. Knorr Hühner Kraftbouillon unterrühren und bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen lassen.

2. Inzwischen Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und mit warmem Wasser abspülen. Sesamöl darüber träufeln, mischen und warm halten.

3. Pak Choi waschen und in Stücke schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Spinat waschen und abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

4. Öl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen. Hähnchenbrust mit Fünf-Gewürze-Pulver würzen und sanft braten, bis sie gar ist. Abschmecken, herausnehmen und beiseitestellen. In der gleichen Pfanne Pilze und das Gemüse bei starker Hitze anbraten.

5. Nudeln, Gemüse, halbierte Eier und einige Hähnchenbrustscheiben auf Suppenschalen verteilen. Die Bouillon durch ein Sieb gießen, zum Kochen bringen und die kochend heiße Bouillon auf die Schalen verteilen.

6. Mit Frühlingszwiebeln und gerösteten Sesam bestreut servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Anstelle von Hähnchenbrust Tofu verwenden.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen