



Glasnudel-Suppe mit Hackfleisch

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

250g Hackfleisch gemischt
100g Glasnudeln
2 EL Hühner- oder Rinderbrühe
3 Pak Choi oder Chinakohlblätter
3 EL thailändische Fischsauce oder helle Sojasauce
2 Bund frische thailändische Koriander
3 Knoblauchzehen
½ TL Pfeffer
½ TL Salz
1 l Wasser



Und so wird's gemacht

Die Glasnudeln in warmem Wasser ca. 10 Min. einweichen. Anschliessen abtropfen lassen und einige Male klein durchneiden.

Koriander waschen, Blätter hacken. Für die Koriander-Gewürzmischung, Knoblauch schälen und mit dem Koriander, Pfeffer und Salz im Mörser zerstampfen.

Hackfleisch mit etwas Pfeffer und Salz würzen. 1 l Wasser mit der Brühe und der Knoblauch- koriander-Gewürzmischung zum Kochen bringen. Hackfleisch in die Suppe geben und ca. 2 Min. darin bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Pak Choi der Chinakohlblätter waschen und in feine Streifen schneiden. Glasnudeln und Fisch-/Sojasauce unter die Suppe rühren und nochmals 1 Min. köcheln lassen. Die Suppe mit Salz abschmecken. Den gehackten Koriander sowie etwas Pfeffer über die Suppe geben.

Meine Notizen: