WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Crunchy Chicken Miso-Suppe

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Pollo Fino
2 EL Misopaste
1.2 L Gemüsebrühe
5 Knoblauchzehen
1 Stange Lauch
2 Möhren
200 g Mie-Nudeln
3 EL Sojasauce
3 EL Mirin
1 Stück Ingwer
4 EL Öl
6 EL Stärke
300 g Pak Choi
Koriander
1 TL Chili



Nährwerte:

Pro Portion ca. 703 kcal, 27 g Fett, 52 g Kohlenhydrate, 46 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Crunchy Chicken Miso-Suppe

Zubereitung:

1. Zuerst die Miso-Paste und 2 gepresste Knoblauchzehen mit der Gemüsebrühe aufkochen. Lauch und Möhren kleinschneiden und in der Brühe bissfest garen.



2. Dann die Mie-Nudeln garen.



3. Als nächstes das Pollo Fino in Stücke schneiden und mit Sojasauce, Mirin, geriebenem Ingwer, 1 EL Öl und 3 gepressten Knoblauchzehen marinieren.

Crunchy Chicken Miso-Suppe



4. Anschließend das marinierte Hähnchenfleisch in der Stärke wenden…



5. …und in 2 EL Öl von beiden Seiten knusprig ausbraten.



Crunchy Chicken Miso-Suppe

6. Jetzt noch den Pak Choi in 1 EL Öl von beiden Seiten anbraten.



7. Zum Finale zuerst die Brühe, dann die Nudeln und schließlich den Pak Choi und das Hähnchenfleisch in eine Schale geben. Dann nur noch alles mit Koriander und Chili toppen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Crunchy Chicken Miso-Suppe



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**