WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Spicy Chicken Ramen-Suppe

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Pollo Fino (ausgelöstes Hähnchenoberkeulenfleisch)
3 EL Sojasauce
3 EL Mirin
1 Stück Ingwer
5 Knoblauchzehen
4 Lauchzwiebeln
2 EL Miso-Paste
3 EL Douban-Sauce
3 EL Öl
1.2 L Gemüsebrühe
200 g Ramen-Nudeln
6 EL Speisestärke
1 TL Chili (oder Sesam)
Koriander



Nährwerte:

Pro Portion ca. 819 kcal, 45 g Fett, 72 g Kohlenhydrate, 32 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 30 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Spicy Chicken Ramen-Suppe

Zubereitung:

1. Zuerst das Pollo Fino in Stücke schneiden und mit Sojasauce, Mirin, geriebenem Ingwer und 3 geriebenen Knoblauchzehen marinieren.



2. Dann 2 geriebene Knoblauchzehen, Lauchzwiebelringe, Miso-Paste und Douban-Sauce in 1 EL Öl anrösten.



3. Anschließend mit der Brühe 10 Minuten köcheln lassen.

Spicy Chicken Ramen-Suppe



4. Inzwischen die Ramennudeln nach Packungsangabe garen.



5. Jetzt das marinierte Hähnchenfleisch in der Stärke wenden…



Spicy Chicken Ramen-Suppe

6. …und in 2 EL Öl von beiden Seiten knusprig braten.



7. Zum Schluss die Brühe mit den Nudeln in eine Schüssel geben, mit dem Hähnchenfleisch toppen und mit Koriander und Chili genießen. Wer es nicht so scharf möchte, kann auch Sesam nehmen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Spicy Chicken Ramen-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**