

Scharfe asiatische Hühnersuppe

1 l Hühnerbrühe
250 g Hähnchenschnitzel
250 g Zwiebeln, in Ringe geschnitten
250 g Möhren, in Scheiben geschnitten
2 EL Sojasoße
1 Messerspitze Sambal Olek
Zitronensaft
10 g Glasnudeln

Die Hühnersuppe aufkochen und mit der Sojasoße, Sambal Olek und Zitronensaft abschmecken.

Das Hühnerfleisch, die Zwiebeln und die Möhren hinzugeben und eine halbe Stunde kochen lassen.

Die Glasnudeln mit der Schere schneiden und zur Suppe geben.

Noch 5 Minuten ziehen lassen.

dazu reichen:

Baguette