

Glasnudelsuppe Hackfleisch

mit



Glasnudelsuppe mit Hackfleisch

Zubereitungszeit:

20 Minuten (3 Personen)

Zutaten:

- 150 gr. Hackfleisch (Schwein oder Rind)
- 55 gr. Glasnudel (für 10 Min. im heissem Wasser einlegen)
- 4 Chinakohlblätter
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Korianderwurzel-Stängel
- 1 Fleisch Bouillon
- 2 – 3 EL Fischsauce

Zubereitungsanleitung:



Die Zutaten...



1) Knoblauch und Korianderwurzel-Stängel in einer Mörser grob stampfen.



2) 9 dl Wasser mit Bouillon zum kochen bringen. Hackfleisch hinzufügen und für 5 Minuten kochen lassen.



3) Die gemörs. Knoblauch-Koriander Mischung hinzufügen, rühren, 1 Minute kochen lassen.



4) Chinakohl hinzufügen, rühren, 3 Minuten kochen lassen.



5) Fischsauce hinzufügen, rühren.



6) Glasnudeln
hinzufügen, rühren,
3 Minuten kochen
lassen.



7) Limettensaft
hinzufügen, rühren, 1
Minuten kochen lassen.



8) Wer mag, 2 EL
gerf. Koriander
hinzufügen,
rühren. In einer
Suppenschale
anrichten.



9) Ig wünsche a Guete!

TIP: Wer gerne scharf mag, kann noch 1/4 TL Chilipulver
darüber streuen.