



Scharfe Chinesische Suppe



Zutaten für 6 Personen:

1 l klare Hühnerbouillon
4 rote Paprikaschote (ca. 250 g)
100 g Glasnudeln
Salz
1 Stange Lauch; ca. 200 g
100g Soja- oder Bambussprossen
100g Mungbohnen-Sprossen
250 g Hühnerfleisch
20 g Erdnussoel [oder](#) Margarine
weißer Pfeffer
1 EL (10 g) Soja-Soße

Zubereitung

Hühnerbouillon in einem Topf erhitzen. Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und längs in dünne Streifen schneiden. Zur Brühe geben und ca. 10 Minuten garen. Nudeln in reichlich Salzwasser ca. 2 Minuten garen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Lauch in dünne Ringe schneiden und waschen. Fleisch waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Erdnussoel in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Lauch, Fleisch und Sojasprossen in die Brühe geben und weitere 5 Minuten garen. Nudeln in Teller portionieren. Suppe mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken und in Teller anrichten.