

NUDELSUPPE MIT CHAMPIGNONS UND PAK CHOI



Zubereitungszeit: 25 Minuten
1 Portion

Zutaten:

1 Packung PowerSlim Nudeln
1 Ei
375 ml Gemüsebrühe
¼ Staupe Pak Choi, in dünnen Streifen
75 g Maronen-Champignons, in Scheiben
½ cm frischer Ingwer, sehr fein gehackt
½ Knoblauchzehe, gepresst
½ Frühlingszwiebel, in Ringen
1 Esslöffel Sesamöl
1 Esslöffel Kikkoman Sojasauce

Zubereitung:

Die Nudeln nach den Anweisungen auf der Packung zubereiten und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit das Ei wachswweich kochen. Das Sesamöl in einer (Wok-)Pfanne erhitzen, den Ingwer und den Knoblauch circa 3 Minuten lang braten. Nun die Champignons hinzufügen und für 2 Minuten weiter braten. Die Gemüsebrühe und die Sojasauce dazugeben und alles zum Kochen bringen. Die Suppe für 5 Minuten kochen. Zum Schluss den Pak Choi, die Frühlingszwiebeln und die Nudeln hinzufügen und noch 2 Minuten lang erhitzen. Dann die Suppe in eine Schüssel gießen, das Ei halbieren und auf die Suppe legen.