

Suppen Rezepte

Nudelsuppe Mit Rindfleisch

Anzahl: 1 Person

Gattung: Fleisch, Einfach, Rind, Suppe, Wok, Single, Gemüse

75 g	Reis- oder Weizennudeln	- Mohre, Champignons,
1/4 Liter	Kräftige Fleischbrühe	- Frühlingszwiebeln,
	- (Instant)	- Spinatblätter)
1	Knoblauchzehe	Sojasauce
1	Ebenso großes Stück Ingwer	Salz und Pfeffer
1 cup	Gemüse, in Scheiben oder	Zitronensaft
	- Streifen geschnitten	50 g Rinderfilet, hauchdünn
	- zum Beispiel Lauch,	- geschnitten

1. Die Reisnudeln mit kochendem Wasser überbrühen und einweichen, sie brauchen aber nicht gekocht zu werden, Weizennudeln jedoch müssen in Salzwasser garkochen.
 2. Fleischbrühe aufkochen, Knoblauch und Ingwer durch die Presse hindrücken. Das Gemüse in diesem Sud einige Minuten ziehen lassen. Frühlingszwiebeln und Spinat allerdings erst kurz vor dem Servieren in die Brühe geben.
 3. Mit Sojasauce, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, die Nudeln gut abgetropft hinzufügen.
 4. Ganz zum Schluss erst das Rindfleisch in hauchdünnen Scheiben in die Brühe legen.
- Geht natürlich auch im Topf, muss kein Wok sein