

Instant Asia Nudelsuppe Teriyaki-Style

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Suppe

150 g Minutensteaks vom Rind
1 Beutel Maggi Würz-Paste zum Braten für Pak Choi
Beef Teriyaki
1 Frühlingszwiebel
1 Möhre
1 Stück frischer Ingwer (à 1 cm)
1 Handvoll Brokkoli
1 Mini Pak Choi
50 g dünne Glasnudeln
4 Teelöffel Sojasauce
300 ml kochendes Wasser

Besonderes Zubehör

1 dichtes Schraub- oder Einmachglas

Die drei Tugenden einer schnellen asiatischen Nudelsuppe to go?

1. Du sollst reichlich frisches Gemüse verwenden und es extra fein schneiden.
2. Du sollst deine Suppe mit Teriyakipaste und Sojasauce würzen.

3. Du sollst deine Suppe im Glas zusammenbauen, mitnehmen, heiß aufgießen, kurz ziehen lassen und dann in Ruhe löffeln.

Wenn du diese drei einfachen Suppenregeln beachtest und deinen Löffel bereithältst, steht einer entspannten Pause mit selbstgemachter Nudelsuppe nichts mehr im Wege.

- 1 -

Die Hälfte der Maggi Würz-Paste in einer Pfanne erhitzen und Rindersteak von beiden Seiten je 30 Sekunden darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit übriger Würzpaste aus der Pfanne glasieren. 5 Minuten ruhen lassen, in fingerdicke Scheiben schneiden und zum Mitnehmen in einen dichten Behälter füllen.

- 2 -

Möhre schälen und mit einem Sparschäler zu dünnen Streifen verarbeiten. Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden, Brokkoli in feine Röschen teilen. Ingwer schälen und reiben, Pak Choi putzen und in feine Streifen schneiden.

- 3 -

Restliche Würz-Paste und Sojasauce verrühren. Zusammen mit sämtlichem Gemüse in ein dichtes Schraub- oder Einmachglas füllen. Rohe Glasnudeln darauf schichten und gut verschließen.

- 4 -

Zum Servieren 300 ml Wasser aufkochen und in das Glas über Nudeln, Gemüse und Würzpaste gießen. Alles gründlich umrühren, verschließen und 8-10 Minuten ziehen lassen. Rindfleisch nach der Hälfte der Ziehzeit mit

Instant Asia Nudelsuppe Teriyaki-Style

in die Suppe geben und warm genießen.