

## Scharfe Nudelsuppe mit Kimchi und Rindfleisch

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

2  
Min.

NIVEAU



und Pilze auf vier Suppenschüsseln verteilen. Mit heißer Brühe übergießen, abgedeckt etwa 2 Minuten ziehen lassen und genießen.

### Zutaten für 4 Portionen

1 l Rinderbrühe  
300 ml Kimchi (mit Saft)  
4 Esslöffel Chili-Knoblauch-Sauce  
320 g Reismudeln  
80 g Shiitake-Pilze  
100 g Frühlingszwiebeln  
120 g Beef Jerky (oder gebratene Rindfleischstreifen)

Diese schnelle Nudelsuppe mit viel Gemüse und asiatisch angehauchter Brühe ist genau das Richtige für spontanen Heißhunger auf etwas Warmes. Kimchi (fermentiertes Gemüse, in der Regel Chinakohl) bekommst du übrigens fix und fertig eingelegt im Asiamarkt.

- 1 -

Shiitake-Pilze und Beef Jerky in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

- 2 -

Rinderbrühe aufkochen. Mit Chili-Knoblauch-Sauce und Salz abschmecken. Reismudeln, Frühlingszwiebeln, Kimchi