Ein Bild, das Schrift, Grafiken, Symbol, Logo enthält.

Automatisch generierte Beschreibung**Schneiden wie ein Profi? – mit dem richtigen Messer kein Problem!**

**Asiatische Nudelsuppe**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Menge** | **Zutaten** | **Zubereitung** | **Messer** |  |
| 1 | Putenschnitzel | * waschen, trocken tupfen * längs halbieren und in sehr feine Streifen schneiden |  |  |
| 1/2 | Paprikaschote | * dritteln, in sehr feine Streifen schneiden |  |  |
| 1 | Karotte | * schälen, in feine Streifen schneiden |  |  |
| 1 | Lauchzwiebel | * Wurzel knapp abschneiden und welkes Grün entfernen * vierteln, längs halbieren und in sehr feine Streifen schneiden |  |  |
| 4 | Tomaten | * waschen, halbieren, Strunk entfernen und vierteln |  |  |
| 100 g | Sojasprossen | * waschen |  |  |
| **Fertigstellung** | | | **Messer** |  |
| 2 EL | Sesamöl | * in einem Topf erhitzen * Gemüse bei mittlerer Hitze kurz andünsten * Fleisch zugeben und kurz mitdünsten |  |  |
| 0,5 – 1 l | Wasser | * aufgießen |  |  |
| 50 g | Glas- / Mienudeln | * grob auseinanderbrechen und zugeben |  |  |
| 2 EL  1 El | Sojasoße  Sweet Chilli Soße  etwas Salz | * zugeben und die Suppe halb zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen * Suppe pikant abschmecken |  |  |
| 10 Blätter | glatte Petersilie | * sehr fein hacken und zur Suppe geben |  |  |
| 1/2 | Baguette | * in Scheiben schneiden und zur Suppe reichen |  |  |