

Schneiden wie ein Profi? – mit dem richtigen Messer kein Problem!



Asiatische Nudelsuppe

Menge	Zutaten	Zubereitung	Messer	✓
1	Putenschnitzel	<ul style="list-style-type: none"> • waschen, trocken tupfen • längs halbieren und in sehr feine Streifen schneiden 		
1/2	Paprikaschote	<ul style="list-style-type: none"> • dritteln, in sehr feine Streifen schneiden 		
1	Karotte	<ul style="list-style-type: none"> • schälen, in feine Streifen schneiden 		
1	Lauchzwiebel	<ul style="list-style-type: none"> • Wurzel knapp abschneiden und welches Grün entfernen • vierteln, längs halbieren und in sehr feine Streifen schneiden 		
4	Tomaten	<ul style="list-style-type: none"> • waschen, halbieren, Strunk entfernen und vierteln 		
100 g	Sojasprossen	<ul style="list-style-type: none"> • waschen 		
Fertigstellung			Messer	
2 EL	Sesamöl	<ul style="list-style-type: none"> • in einem Topf erhitzen • Gemüse bei mittlerer Hitze kurz andünsten • Fleisch zugeben und kurz mitdünsten 		
0,5 – 1 l	Wasser	<ul style="list-style-type: none"> • aufgießen 		
50 g	Glas- / Mienudeln	<ul style="list-style-type: none"> • grob auseinanderbrechen und zugeben 		
2 EL 1 EL	Sojasoße Sweet Chilli Soße etwas Salz	<ul style="list-style-type: none"> • zugeben und die Suppe halb zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen • Suppe pikant abschmecken 		
10 Blätter	glatte Petersilie	<ul style="list-style-type: none"> • sehr fein hacken und zur Suppe geben 		
1/2	Baguette	<ul style="list-style-type: none"> • in Scheiben schneiden und zur Suppe reichen 		