1A+1B Fleisch

Vietnamesische Nudelsuppe

Zubereitungszeit
490 minuten

Portionen
Voor 4 personen

Zubereitungsart

1. Gieße die Brühe in den Slow Cooker und füge die Rinderkurzrippe, Zwiebel, Ingwer, rote Chili, Gewürznelke, Sternanis, Zimtstange und Fischsauce hinzu. Stelle den Slow Cooker auf niedrige Stufe und lasse die Suppe 8 Stunden garen. Füge in den letzten 20 Minuten die Nudeln und die Zucchini-Nudeln hinzu. Entferne die Zimtstange und den Sternanis. Füge nach Wunsch extra Brühe hinzu und garniere mit frischen Kräutern, Frühlingszwiebeln und Limettensaft.

Zutaten

- [ ] 2 Beutel PS. food & lifestyle noodles
- [ ] 400 g Rinderkurzrippe in dünnen Streifen
- [ ] 400 g Zucchini-Nudeln
- [ ] 1 Zwiebel, gewürfelt
- [ ] 1 Frühlingszwiebel in dünnen Ringen
- [ ] 1 Liter Rinderbrühe
- [ ] 2 EL Fischsauce
- [ ] Saft von ½ Limette
- [ ] 2 cm frisch geriebener Ingwer
- [ ] ½ rote Chili, sehr fein gehackt
- [ ] 1 Gewürznelke
- [ ] 1 Sternanis
- [ ] 1 Zimtstange
- [ ] Frischer Koriander

Nährwerte pro Person

Energie	**274 kcal**
Kohlenhydrate	**10 g**
Fett	**11 g**
Eiweiß	**32 g**