

Jamie Oliver | Hähnchen-Nudel-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Hähnchenbrustfilets ohne Haut à 150 g
- 1 Liter Hühnerbrühe
- 200 g Vollkorn-Mie-Nudeln
- 1 Beutel Wok-Gemüse (320 g)
- 3 EL Rendang-Curry-Paste
- 1 Stück Ingwer (10 cm)
- 160 g Babymaiskolben
- 1 Dose Kokosmilch, fettreduziert (400 g)
- 1 EL Rotwein-Essig
- Olivenöl
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Eine große beschichtete Pfanne und einen großen, hohen Topf bei mittlerer Hitze aufsetzen. Die Hähnchenbrustfilets in je 3 lange Streifen schneiden und mit der Hälfte der Curry-Paste sowie 1 Prise Meersalz und Pfeffer einreiben. Die Pfanne mit etwas Olivenöl einreiben und das Fleisch hineinlegen. Den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Die Hälfte davon über das Fleisch streuen. Das Fleisch unter regelmäßigem Wenden 5 Minuten braten, bis es kräftig gebräunt und knusprig ist.

Den restlichen Ingwer und die restliche Curry-Paste in den heißen Topf geben. Die Brühe dazugießen und zum Kochen bringen. Kokosmilch und Nudeln zufügen. Die Maiskolben längs halbieren, zufügen und alles zugedeckt 5 Minuten garen. Das Wok-Gemüse unterrühren und die Suppe nochmal 1 Minute erhitzen.

Die Suppe abschmecken und in (vorgewärmte) Schalen füllen. Das Fleisch in der Pfanne mit 1 EL Rotwein-Essig ablöschen und im Bratensatz wenden. Die Hähnchenstreifen halbieren und als Einlage in der Suppe servieren.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamie Oliver: 7 Mal anders