

# CHINESISCHE KÜCHE



## Peking Suppe

Zutaten für 4 Personen (reichlich!)

200 g mageres Schweinefleisch  
(oder Puten/Hühnerbrust)

5 Stk. Tongku/Shitake Pilze

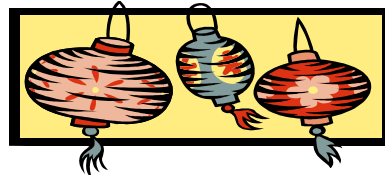
100 g Tofu

100 g Bambussprossen a.d. Dose

100 g Karotte

100 g Chinakohl

> in kleine Würfel / dünne Streifen schneiden



1 l Hühnerbrühe



> aufkochen

> Fleisch, Tofu, Pilze und Gemüse hineingeben und 4-5 Min. ziehen lassen

1 EL Sojasauce

2 EL Essig

1 EL Tomatenketchup

1 TL Samba Olek /Chilisauc

1 EL Kartoffelmehl

> verrühren, zugießen und aufkochen

Glasnudeln

> zugeben

1 Ei

> verquirlen und unter Rühren zugießen

1 EL Sesamöl

2 Stk Frühlingszwiebel, kleingehackt

> Suppe vom Herd nehmen, Sesamöl und Frühlingszwiebel zugeben

Salz, weißer Pfeffer

> abschmecken

> heiß servieren



*Mit diesen 17 Dingen*

*Wird es dir wohl gelingen!*

*Guten Appetit!*