



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 Fische Sauce 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 Fische Sauce
- ☐ 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

Weitere kohlenhydratarmer rezepte finden sie auf www.psfoodandlifestyle.at