

# Vietnamesische Nudelsuppe

## Pho-Rezept mit Hähnchenfleisch

**Pho oder besser Ph? ist ein traditionelles Gericht, welches seinen Ursprung in Nord-Vietnam hat. Die Suppe mit einer Vielzahl, komplexer Aromen gibt es inzwischen in den unterschiedlichsten Varianten. Sie wird mit Brühe, Kräutern, Fleisch und Nudeln zubereitet. In unserem Rezept zeigen wir Euch eine Variante der vietnamesischen Nudelsuppe, welche mit Hähnchenfleisch zubereitet wird.**

### Zutaten

- 350 g Hähnchenbrustfilet
- 100 g Glasnudeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Möhren
- 1 rote Paprika
- 1/2 Kopf Brokkoli
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Limette
- 2 EL Tomatenmark
- 300 ml Kokosmilch
- 750 ml Gemüsebrühe
- 1 kleines Stück Ingwer
- 8 Korianderzweige
- 5 EL Sojasauce

### Zubereitung

- Möhren schälen und in Stücke schneiden. Paprika abwaschen, entkernen, entstielen und ebenfalls in Stücke schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und kleinhacken. Lauchzwiebeln abwaschen und in Ringe schneiden.
- Hähnchenfilet abwaschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Die Glasnudeln nach Packungsanleitung kochen.
- Das Hähnchenfleisch mit etwas Öl in einer Pfanne abraten, dann den Ingwer und den Knoblauch begeben und mit dünsten.
- Nun die Gemüsbrühe und die Kokosmilch begeben. Aus der Limette zwei Scheiben schneiden und zusammen mit dem restlichen Gemüse begeben. Alles kurz aufkochen lassen.
- Den Saft der restlichen Limette auspressen und zusammen mit der Sojasauce begeben. Den Koriander abwaschen, hacken und unterrühren.
- Die Suppe zusammen mit den Glasnudeln portionsweise in tiefen Schalen servieren.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/vietnamesische-nudelsuppe/>