

# Hühnersuppe Asia-Style mit Gemüse und Ei

Gesamtzeit **30 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**1.800 kJ / 430 kcal**

Fett: **14 g** Eiweiß: **28 g**  
Kohlenhydrate: **42 g**

## ZUTATEN

2 Portion(en)

**1 EL** Pflanzenöl  
**0,5** Zwiebel  
**0,5** fein gehackte rote  
Chilischote  
**1** fein gehackte  
Knoblauchzehe  
**0,5 TL** geriebener Ingwer  
**1** Karotte  
**1** rote Paprika  
**150 g** Hühnerbrustfilet  
**1,5 EL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
**600 ml** Hühnersuppe oder  
Wasser  
**1** Ei  
**2,5 EL** Weizenmehl

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**1 EL** Pflanzenöl - **0,5** Zwiebel - **0,5** fein gehackte rote Chilischote - **1** fein gehackte Knoblauchzehe - **0,5 TL** geriebener Ingwer - **150 g** Hühnerbrustfilet - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
Zwiebel hacken und mit Chili, Knoblauch und Ingwer in Pflanzenöl anbraten. Die in Scheiben geschnittene Hühnerbrust und Kikkoman Sojasauce hinzufügen und 2 Minuten unter ständigem Rühren braten.

### Schritt 2

**1** Karotte - **1** rote Paprika - **600 ml** Hühnersuppe oder Wasser  
Karotte und Paprika hacken und zum Fleisch geben. 1 weitere Minute braten, dann heiße Brühe oder heißes Wasser hinzugeben. 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

### Schritt 3

**1** Ei - **2,5 EL** Weizenmehl - **0,5 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
In einer kleinen Schüssel Ei, Mehl und Kikkoman Sojasauce verquirlen. Die Mischung in einem dünnen Strahl unter Rühren langsam in die kochende Suppe gießen. Zum Kochen bringen und servieren.