



Mie Nudel Suppe

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (2 Portionen):

2 Eier, 2 Karotten, 1kl. Rotkohl, 1 Zwiebel, 500 ml Gemüsebrühe
250 g Mie-Nudeln

Zubereitung:

1. Eier hart kochen, Schälen und halbieren. Karotten Schälen und in Scheiben schneiden. Rotkohl in dünne Streifen schneiden, mit 1/2 Tasse heißem Öl, Essig und Salz übergießen und durchziehen lassen.
2. Zwiebel in Ringe schneiden, in einer Pfanne goldgelb rösten.
3. Gemüsebrühe, Karotten in Gemüsebrühe weichkochen.
4. Mie Noodles dazugeben und ca. 3-4 Minuten köcheln lassen, mit Salz abschmecken.

Suppe in tiefe Teller geben, halbiertes Ei, Rotkraut und die Zwiebeln auf die Nudeln mit den Karotten setzen.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de.

Guten Appetit

