



# MISO-SUPPE

## Ihr braucht:

**1 Liter Gemüsebrühe  
30g Ingwer  
2 El Mandelmus  
3 El Sojasauce  
3 Hände Glasnudeln  
100g Champignons  
2 Frühlingszwiebeln**

**1 große Karotte  
2 Hähnchenbrustfilets  
2 El Sesam  
1 El Mandelöl  
1 Chilischote (Dosis nach Wunsch)  
Peterlilie  
Salz und Pfeffer**

## So geht`s:

**Filets abspülen, abtupfen und in eine Schüssel geben**

**Ingwer und Chili fein schneiden mit Mandelöl und Sojasauce mischen, Filets damit marinieren und mindestens 20 min durchziehen lassen**

**Karotte und Champignons und Petersilie klein schneiden, Sesam in einer sauberen Pfanne rösten**

**Brühe erhitzen, Mandelmus unter Rühren auflösen, Gemüse und Nudeln weichkochen**

**Fleisch braten, schneiden und Suppe anrichten zum Schluss mit Sesam überstreuen**

**Wir hoffen es hat euch geschmeckt!**

