

Kimchi-Kohlsuppe mit pochiertem Ei

Gesamtzeit **30 Min.** 5 Min. Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

1.630 kJ / 390 kcal

Fett: **21 g** Eiweiß: **16 g**

Kohlenhydrate: **32 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

200 g	Weißkohl, geraspelt
70 g	Kimchi, gehackt
600 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Öl
2 EL	<u>Kikkoman scharfe Chilisauc</u>
2 EL	<u>Kikkoman natürlich gebr</u>
2	Eier
150 g	gekochte Eier-Mie-Nudeln
5 g	frischer Dill, gehackt
2 EL	saure Sahne

ZUBEREITUNG

Schritt 1

200 g Weißkohl, geraspelt - **70 g** Kimchi, gehackt - **600 ml** Gemüsebrühe - **2 EL** Öl - **2 EL** Kikkoman scharfe Chilisauc für Kimchi **2 EL** Kikkoman natürlich gebr

Das Öl in einem großen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Kohl und Kimchi unter Rühren 5 bis 7 Minuten braten, bis der Kohl zusammenfällt und leicht karamellisiert ist. Sobald Kohl und Kimchi gut durchgebraten sind, mit Gemüsebrühe, Kikkoman Chilisauc Kimchi und Kikkoman Sojasauce aufgießen. Die Suppe zum Köcheln bringen und weitere 10 bis 15 Minuten kochen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

Schritt 2

2 Eier - **150 g** gekochte Eier-Mie-Nudeln - **5 g** frischer Dill, gehackt - **2 EL** saure Sahne

Eier einzeln in eine kleine Tasse oder Auflaufform aufschlagen. Mit einem Löffel einen Strudel in der kochenden Suppe erzeugen und die Eier vorsichtig in die Mitte gleiten lassen. 3 bis 4 Minuten pochieren, das Eigelb soll noch schön flüssig sein. Die Suppe über die Nudeln gießen und mit Dill und saurer Sahne garnieren.