

Nudelsuppe mit Fleischbällchen & Spinat

Gesamtzeit **35 Min.**

ZUTATEN

1 Portion(en)

150 g	Rinderhackfleisch
1	Frühlingszwiebel
400 ml	Gemüsebrühe
3 g	Ingwer
65 g	Mie-Nudeln
10 g	Sesamsaat
40 g	Blattspinat, frisch
0,5 EL	Rapsöl
1 EL	Speisestärke
2	Knoblauchzehen
40 ml	Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce Honig
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Spinat waschen und abtropfen lassen. Ingwer schälen und fein hacken. Knoblauch schälen und reiben. Öl in einem Topf erhitzen, Ingwer und 1/2 Knoblauch darin braten. Mit Pfeffer würzen.

Schritt 2

Gemüsebrühe und etwas Teriyaki-Honig-Sauce hinzugeben, aufkochen lassen und warm halten. Währenddessen Frühlingszwiebeln waschen und fein hacken. Hackfleisch mit Frühlingszwiebeln, Speisestärke, etwas Teriyaki-Sauce und restlichem Knoblauch mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3

Aus der Hackfleischmischung walnussgroße Bällchen formen. Währenddessen Brühe bei mittelhoher Hitze wieder zum Kochen bringen. Hackfleischbällchen hinzu geben und 7 min. gar ziehen lassen.

Schritt 4

Kurz vor Ende der Garzeit Mie-Nudeln hinzugeben und nach Packungsanleitung köcheln. 1 Min. vor Ende der Garzeit Spinat hinein geben und mitkochen lassen.

Schritt 5

Nudelsuppe mit Fleischbällchen und Spinat servieren. Fleischbällchen mit restlicher Teriyaki Sauce beträufeln, mit Sesamsaat garnieren und genießen.

