

Pho Bo

Gesamtzeit **65 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **45 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

3	Hähnchenbrüste ohne Haut
700 ml	Gemüsebrühe
200 g	Karotten
40 g	Ingwer
100 g	Erbsen
3 EL	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
1 Prise	Zucker
1	Knoblauchzehe
400 g	Reisnudeln
400 g	Roastbeef
1 EL	Rapsöl
0,25 Bund	Petersilie
0,25 Bund	Lauchzwiebeln
0,5 Bund	Koriander
1	Peperonis

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Hähnchenbrüste unter kaltem Wasser abwaschen. Einen Topf mit Gemüsebrühe erhitzen und die Hähnchenbrüste darin garen. Sobald sie gar sind, herausnehmen und beiseitelegen.

Schritt 2

Karotten waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Beides zusammen mit den Erbsen in die Gemüsebrühe geben. Mit 2 EL Sojasauce, Zucker und Knoblauch würzen. Das Ganze für weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit die Reisnudeln nach Anleitung kochen. Roastbeef in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten. Mit 1 EL Sojasauce abschmecken. Das Fleisch für ca. 5 Minuten ruhen lassen, erst dann in Scheiben schneiden.

Schritt 4

Petersilie, Lauchzwiebeln und Koriander waschen, trocknen und schneiden. Peperoni waschen, trocknen und in Ringe schneiden. Das Hähnchen klein schneiden.

Schritt 5

Schalen mit Reisnudeln befüllen. Hähnchen und Roastbeef verteilen. Alles mit dem heißen Gemüsefond übergießen. Die geschnittenen

Kräuter, Lauchzwiebeln und Peperoni darauf verteilen.