

Pho Bo

Zubereitungszeit

45 Minuten



Zutaten für 4 Personen

3 Hähnchenbrüste ohne Haut
700 ml Gemüsebrühe
200 g Karotten
40 g Ingwer
100 g Erbsen
3 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 Prise Zucker
1 Knoblauchzehe
400 g Reismudeln
400 g Roastbeef
1 EL Rapsöl
1/4 Bund Petersilie
1/4 Bund Lauchzwiebeln
1/4 Bund Koriander
2 Peperonis

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

3. In der Zwischenzeit die Reismudeln 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.
4. Petersilie, Lauchzwiebeln und Koriander waschen, trocknen und schneiden. Peperoni waschen, trocknen und in Ringe schneiden. Das Hähnchen klein schneiden.
5. Schalen mit Reismudeln befüllen. Hähnchen und Roastbeef verteilen. Alles mit dem heißen Gemüsefond übergießen. Die geschnittenen Kräuter, Lauchzwiebeln und Peperoni darauf verteilen.

Guten Appetit!