Pho Bo mit Rindfleisch

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Reisnudeln	400 g
Ingwer, frisch	10 g
Schalotten	2 St.
Öl	2 EL
Rinderbrühe	1.5 L
Zimt	0.25 TL
Sternanis	0.5 St.
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Pak Choi	400 g
Minze, frisch	5 g
Koriander, frisch	15 g
Peperoni Mix	1 St.
Bio Limetten	1 St.
Minutensteaks vom Rind	400 g
Pfeffer, weiß gemahlen	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. In einem Topf etwa 1 l Salzwasser aufkochen. In einer Schüssel Reisnudeln mit heißem Wasser überbrühen und ziehen lassen. Ingwer schälen und fein hacken. Schalotten halbieren, schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Ingwer mit Schalotten ca. 1 Min. anbraten. Mit Rinderbrühe aufgießen, Zimt und Sternanis zugeben und ca. 10 Min. auf niedriger Stufe köcheln lassen.

2. Inzwischen Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Pak Choi waschen, Strunk entfernen und in einzelne Blätter trennen. Minze und Koriander waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Peperoni waschen und in Scheiben schneiden. Limette waschen und achteln.

3. Rindfleisch waschen, trocken tupfen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pak Choi, Frühlingszwiebeln und Rindfleisch in die Brühe geben und ca. 5 Min. ziehen lassen. Zum Servieren Nudeln auf Suppenschalen verteilen, Pho darübergeben und mit Koriander, Minze, Peperoni und Limette servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	640 kcal
Kohlenhydrate	91 g
Eiweiß	47 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	10 g