Suppen Rezepte

Nudelsuppe Mit Huhn

Anzahl: 1 Portion
Gattung: Suppe, Baby, Suppe, Geflügel, Gemüse, Single

1	Hühnerbrustfilet	40 g	Möhren
1/2 Bund	Suppengrün	40 g	Brokkoli
1/4	Gemüsezwiebel	20 g	Suppennudeln
1	Kartoffel		

---

1. Das Hühnerfilet abbrausen, trockentupfen. Suppengrün waschen, putzen. Die Zwiebel pellen, auf den Boden des Kochtopfes legen und anrösten. Suppengrün unter ständigem Wenden kurz mit anbraten. Fleisch, 500 ml Wasser zugeben. Bei milder Hitze 30 min garen.

2. Das Filet herausnehmen, etwas abkühlen lassen und fein pürieren. Die Brühe sieben. Kartoffel schälen, fein würfeln. In dem Sud ca. 20 min leicht köcheln lassen.

3. Möhren und Brokkoli waschen. Möhren fein stifteln. Brokkoli in sehr kleine Röschen teilen. Mit Nudeln und Fleisch ca. 5 min vor Ende der Garzeit zu den Kartoffeln geben.

Tipp: Wenn Reste übrig sind, können Sie diese einfrieren. Wollen Sie eine größere Menge kochen, nehmen Sie einfach ein ganzes Suppenhuhn, 1 1/2 l Wasser und verdreifachen die Zutaten.

Das Huhn können vorher sie auch im Schnellkochtopf kochen.