Schnelle Hühnersuppe mit Nudeln

Zutaten

Menge	
1,2 l	Geflügelbrühe
500 g	Hähnchenbrustfilet
1 Bund	Suppengrün
200 g	TK-Erbsen
200 g	kleine Nudeln
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

pro Portion: 3330 kJ, 794 kcal, 48,6 g Kohlenhydrate, 51,5 g Eiweiß, 41,6 g Fett, 205 mg Cholesterin, 10,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Laktose frei

Zubereitung

Step 1:
Zuerst gibst du die Brühe in einen großen Topf und lässt sie einmal aufkochen. Dann legst du die Hähnchenbrust in die kochende Brühe und lässt sie zugedeckt bei wenig Hitze zehn Minuten gar ziehen. Die Brühe sollte dabei allerdings nicht mehr kochen.

Step 2:
In der Zwischenzeit die Möhren schälen und in Scheibchen schneiden, den Sellerie schälen und fein würfeln, den Lauch in Ringe schneiden und die Petersilie fein hacken.

Step 3:
Nun das Fleisch aus der Brühe nehmen und die Nudeln und das Gemüse in die Brühe geben, einmal aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Nudeln gar sind.

Step 4:
In der Zwischenzeit kannst du das Fleisch würfeln und kurz vor dem Servieren nochmals in der Suppe erwärmen, die Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie in die Suppe streuen.