

Id1067 web dish name 1733

Leichte Hühnersuppe

mit buntem Gemüse und Orzo



30-40min



4 Personen

Wir köcheln ein leichtes Süppchen aus Huhn mit feiner Pasta und einer großen Portion buntem Gemüse: knackige Karotten, Kaiserschoten und kräftigen Lauch verfeinern wir zum Schluß noch mit Basilikum und Zitronensaft. Der Name "Orzo" für die kleinen Nudeln entstammt übrigens dem Italienischen und bedeutet "Weizen". Diese Nudelsuppe ist für Groß und Klein ein Vergnügen.

Was du von uns bekommst

- Hühnerbrust
- Karotte
- Lauch
- frischer Basilikum
- Knollensellerie ⁹
- Zuckerschoten
- unbehandelt Zitrone
- Orzo ¹

Was du zu Hause benötigst

- Hühnersuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- kleiner Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 450.0kcal, Fett 2.3g, Eiweiß 38.0g, Kohlenhydrate 61.2g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Karotten** schälen, der Länge nach halbieren und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Knollensellerie** rundherum schälen, in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden und dann auch ca. 1cm groß würfeln.



4. Suppe ansetzen

In einem großen Topf ca. 1,5L kaltes Wasser, 2 Suppenwürfel, den **Knollensellerie**, die **Karotten** und das **Fleisch** langsam zum Kochen bringen und für ca. 8-10Min. leise köcheln lassen, bis das Gemüse fast gar ist.



2. Fleisch vorbereiten

Einen kleinen Topf mit ausreichend, gesalzenem Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Hühnerbrust** trocken tupfen und in ca. 2cm große Würfel schneiden und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.



5. Suppennudeln kochen

Sobald das Wasser für die **Nudeln** kocht, diese ca. 6-8Min. bissfest gar kochen. Dann **Nudeln** durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Inzwischen **Basilikum** von den Stielen zupfen und grob hacken. Die Schale der **Zitrone** abreiben und die **Zitrone** in Spalten schneiden.



3. Lauch schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und in möglichst dünne Streifen schneiden. Die **Zuckerschoten** der Länge nach halbieren.



6. Suppe fertigstellen

Die **Zuckerschoten** und den **Lauch** zu der Suppe geben und weitere 2-3Min. köcheln lassen. Schließlich **Nudeln** untermischen und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem grob gehackten **Basilikum** servieren. Nach Geschmack mit etwas **Zitronenabrieb** abschmecken und mit den **Zitronenspalten** servieren. Nach Geschmack etwas Olivenöl darüber sprenkeln.