

# MARLEY SPOON



## Schnelle Hühnersuppe

mit Nudeln und frischen Kräutern



20-30min



2 Personen

Das geht schnell, schmeckt herrlich lecker und hilft garantiert jeder Erkältung über den Berg! Unser Geheimrezept? Viel frisches Gemüse, das wir mit Makkaroni und zartem Huhn zu einer herzhaften Suppe kochen. Wer will, verfeinert die Leckerei noch mit frischen Kräutern und Limettenschale.

## Was du von uns bekommst

- Karotte
- Jungzwiebel
- Limette unbehandelt
- Petersilie, frisch
- Stangensellerie <sup>9</sup>
- Petersilwurzel
- Hühnerbrust, ohne Haut
- Maccheroni NEW, Iris <sup>1</sup>
- Basilikum, frisch

## Was du zu Hause benötigst

- Hühnersuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sparschäler

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

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 720.0kcal, Fett 17.8g, Eiweiß 42.1g, Kohlenhydrate 94.4g



**1. Gemüse vorbereiten**

**Karotten** und **Petersilwurzeln** schälen, längs halbieren und in ca. 1cm große Stücke schneiden. **Stangensellerie** in fingerdicke Scheiben schneiden.



**4. Brühe zugeben**

Sobald das **Gemüse** Röstspuren aufweist, mit 1L Wasser aufgießen. **Fleisch** und einen Hühnersuppenwürfel in den Topf geben und ca. 5-8Min. köcheln lassen. Zwischendurch Petersilienblätter von den **Stielen** zupfen und beides getrennt klein hacken. Stiele In die Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**2. Gemüse anschwitzen**

Im Topf 1EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. **Karotten, Petersilwurzel** und **Sellerie** ca. 5Min. anschwitzen.



**5. Nudeln zugeben**

Schale der **Limette** abreiben. Enden der **Jungzwiebeln** entfernen und in feine Ringe schneiden. Nach ca. 5Min. die **Nudeln** und 1TL Salz zur Suppe geben und ca. 8Min. mitkochen.



**3. Fleisch schneiden**

Inzwischen das **Fleisch** trocken tupfen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



**6. Suppe abschmecken**

Sobald die **Nudeln** bissfest gegart sind, **Jungzwiebeln** unterheben und die Suppe mit der gehackten **Petersilie** und dem **Basilikum**, 1TL **Limettenschale** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack noch mehr **Limettenschale** oder **Limettensaft** zugeben.