

MARLEY SPOON



Schnelle Hühnersuppe

mit Nudeln und frischen Kräutern



20-30min



4 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

- Maccheroni NEW, Iris ¹
- Jungzwiebel
- Petersilie, frisch
- Petersilwurzel
- Stangensellerie ⁹
- Limette unbehandelt
- Karotte
- Hühnerbrust, ohne Haut
- 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 755.0kcal, Fett 14.4g, Eiweiß 42.8g, Kohlenhydrate 109.2g



1. Gemüse vorbereiten

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



4. Wasser zugeben

Sobald das **Gemüse** Röstspuren aufweist, mit 1,8L Wasser aufgießen. **Fleisch** und zwei 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 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. **Karotten, Petersilwurzel** und **Sellerie** ca. 5Min. anschwitzen.



5. Nudeln zugeben

Blätter vom **Basilikum** zupfen und mit den **Petersilienblättern** grob hacken. Schale der **Limetten** abreiben. Enden der **Jungzwiebeln** entfernen und in feine Ringe schneiden. Nach ca. 5Min. die **Nudeln** und 2TL Salz zur Suppe geben und ca. 8Min. mitkochen. Wer sehr großen Hunger hat, verwendet alle Nudeln.



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**, 2TL **Limettenschale** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack noch mehr **Limettenschale** oder **Limettensaft** zugeben.