



Kokosmilch-Hähnchen-Suppe

mit Mie-Nudeln und Champignons



20-30Min.



3-4 Personen

| x

Was du von uns bekommst

- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 500ml Kokosmilch
- 500g Mie-Nudeln ¹
- 2 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 1 Packung weiße Champignons
- 2 Karotten
- 1 Packung Lauchzwiebeln
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Kochtöpfe
- Messbecher
- Sieb
- Sparschäler

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

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sellerie (9).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

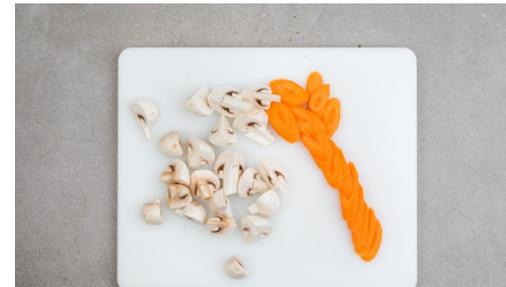
Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 855.0kcal, Fett 36.8g, Eiweiß 51.7g, Kohlenhydrate 75.4g



1. Hähnchen schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Hähnchenbrust** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 2cm große Stücke schneiden.



2. Gemüse schneiden

Die **Champignons** ggf. mit einem feuchten Tuch oder einer Bürste säubern und je nach Größe vierteln oder achteln. Die **Karotten** schälen, die Enden abschneiden und die **Karotten** schräg in dünne Scheiben schneiden.



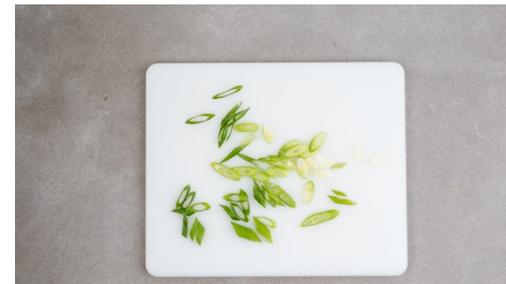
3. Suppe ansetzen

Das **Hähnchen** in einem mittelgroßen Topf mit 1-2EL Pflanzenöl ca. 2-3Min. scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Pilze**, die **Karotten**, die **Erdnussbutter** und den **Brühwürfel** dazugeben und mit der **Kokosmilch** und 300ml Wasser ablöschen. Die **Suppe** ca. 8-10Min. auf niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen, bis die **Karotten** gar sind.



4. Nudeln kochen

Ca. **2/3 der Nudeln** ins kochende Wasser geben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** ca. 8-10Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, kann auch **alle Nudeln** verwenden.



5. Lauchzwiebeln schneiden

Die **Lauchzwiebeln** schräg in dünne Ringe schneiden, das **Weiß**e vom **Grünen** trennen.



6. Suppe anrichten

In den letzten ca. 5Min. der Kochzeit der **Suppe** das **Weiß**e der **Lauchzwiebeln** hinzufügen und mitköcheln lassen. Die **Suppe** nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, die **Nudeln** unterheben und mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**