

Hühnersuppe mit Avocado und Limette

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

680 g Hähnchenbrust
5 Frühlingszwiebeln
2 Jalapeños
1 Esslöffel Olivenöl
2 Knoblauchzehen
500 ml Hühnerbrühe
2 Tomaten
1/2 Teelöffel Kreuzkümmel
1 Limette
1/2 Bund Koriander
3 Avocados
100 g Tortillachips
1 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für die Dekoration

1 Limette
1/2 Bund Koriander

Diese Suppe schimmert ja hier und da grün! Oh ja, denn zu dem Hähnchen gesellen sich noch cremige Avocado-Würfel und frischer Limettensaft. Dadurch schmeckt die Suppe nicht nur richtig köstlich, sondern auch frisch!

- 1 -

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten würfeln. Jalapeños entkernen und klein schneiden. Knoblauch schälen und hacken.

- 2 -

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Frühlingszwiebeln und Jalapeños ca. 2 Minuten anbraten.

- 3 -

Knoblauch, Tomaten und Kreuzkümmel dazugeben. Mit Hühnerbrühe aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Hähnchenbrust in grobe Stücke schneiden und zur Suppe geben. Einmal aufkochen, Hitze reduzieren und abgedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

- 5 -

Hähnchenstücke aus der Suppe nehmen. In kleine Würfel schneiden und zurück in die Suppe geben.

- 6 -

Avocado schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Koriander fein hacken. Limette auspressen und alles unter die Suppe mischen.

- 7 -

Für die Dekoration Korianderblätter von den Stängeln zupfen und Limette in Spalten schneiden. Zur Suppe geben und mit Tortillachips servieren.