

## Schnelle Hühnersuppe für Kinder

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

1 l Hühnerbrühe  
2 Möhren  
1 Lauchstange  
1/3 Knollensellerie  
2 Zwiebeln  
1 Bund Petersilie  
200 g Buchstabennudeln  
250 g Hähnchenbrustfilet  
Öl zum Anbraten  
Salz, Pfeffer

Suppenkasper, die ihre Suppe nicht löffeln wollen? Kennst du nicht. Denn wenn du bunte Hühnersuppe mit ABC-Nudeln auf den Tisch stellst, sind deine Kids garantiert am Start. Schmeckt, tut bei diesem Schmuddelwetter gut und lässt sich mit Hühnerbrühe aus deinem Tiefkühl-Vorrat ganz fix zubereiten.

- 1 -

Zwiebeln, Möhren und Knollensellerie schälen und fein

würfeln. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Hähnchenbrustfilet von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 -

Öl in einem großen Topf erhitzen und Gemüse 2-3 Minuten anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hähnchenbrustfilet in die Suppe geben und 15-20 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

ABC-Nudeln nach Packungsanweisung al dente kochen, abgießen und beiseitestellen. Petersilie fein hacken.

- 4 -

Hähnchenbrust aus der Suppe schöpfen und mit zwei Gabeln zerpfücken. Fleisch zurück in den Topf geben. Nudeln auf Teller verteilen, mit Hühnersuppe aufgießen und mit Petersilie garnieren.