

Hühnersuppe mit Zucchininudeln

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Minuten kochen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

- 3 -

In einem zweiten Topf mit Wasser die Hähnchenbrustfilets für 15 Minuten köcheln lassen, anschließend herausnehmen und mit 2 Gabeln zerkleinern.

- 4 -

Währenddessen Zucchini waschen, die Enden abtrennen und mit dem Spiralschneider in dünne Fäden schneiden. Bei Bedarf kannst du ihre Länge auch mit einem Messer kürzen.

- 5 -

Die Zucchininudeln und das Hühnerfleisch zur Brühe geben und für 2 Minuten erhitzen.

Zutaten für 2 Personen

720 ml Hühnerbrühe
2 mittelgroße Zwiebeln
4 Möhren
2 Knoblauchzehen
1/2 Bund Petersilie
2 Hähnchenbrustfilets
2 mittelgroße Zucchini
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Spiralschneider

- 1 -

Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen. Die Zwiebeln halbieren und in feine Halbmonde schneiden. Den Knoblauch hacken sowie die Möhren in 1,5 cm dicke Stücke schneiden. Petersilie waschen und fein hacken.

- 2 -

Die Hühnerbrühe in einem großen Topf erhitzen und zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch und Möhren für 30