



Hühner-Nudel-Suppe

 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsebrühe	2 L
Hähnchenbrustfilets	400 g
Brokkoli	1 St.
Suppengemüse	1 Bund
Suppennudeln	300 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

In einem Topf Gemüsebrühe aufkochen. Hähnchen waschen, trocken tupfen und in die köchelnde Brühe geben. Ca. 4 Min. darin kochen, Topf vom Herd nehmen und das Fleisch zugedeckt ca. 10 Min. zu Ende garen.

Brokkoli waschen, trocken schütteln und ca. 1 cm kleine Röschen abbrechen. Suppengemüse waschen, ggf. schälen und jeweils klein würfeln.

Fleisch aus der Brühe nehmen, Gemüse und Nudeln in die Brühe geben und erneut aufkochen. Gemüse mit Nudeln ca. 5 Min. bissfest garen.

Hähnchen auf einen Teller legen und mithilfe von 2 Gabeln zerzupfen. Gezupftes Hähnchen zur Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Schalen verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	379 kcal		
Kohlenhydrate	36 g	Ballaststoff	4 g
Eiweiß	27 g	Fette	14 g