Hühner-Nudel-Suppe

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf

1. 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.

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

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

4. 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
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	14 g