



# Express-Hühnersuppeneintopf

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leicht gemacht, unter 25 Minuten, sommerlich, appetitlich bunt, für jeden Tag

## Zutaten

- 2 l Hühnerbrühe (Instant)
- 700 g Hähnchenbrustfilet, gewaschen
- 100 g Hörnchen-Suppennudeln, in Salzwasser "bissfest" blanchiert, abgegossen, kurz abgespült
- 300 g Möhren, geputzt, gewaschen in dünnen Scheiben
- 600 g Broccoli, geputzt, gewaschen in kleinen Röschen
- 100 g Zuckerschoten, geputzt, gefädelt, halbiert
- 150 g weiße Champignons, geputzt, geviertelt
- 1/2 Bündchen Petersilie, gehackt
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Brühe kurz aufkochen und die Hähnchenbrustfilets bei kleiner Hitze ca. 10 min. leise "simmern" lassen. Heraus fangen und in mundgerechte Würfel schneiden.

### Schritt2

Die Möhren und die Broccoli Röschen ca. 6 min. in die Brühe geben, dann für weitere 2 min. die Champignons und die Zuckerschoten zufügen.

### Schritt3

Nachschmecken, das Hähnchenfleisch und die Nudeln wieder dazu geben und mit frischer Petersilie bestreut zu Tisch geben.

**Tags:** bürgerlich, Eintopf, frisches Gemüse, Geflügel, Sommerrezepte

## **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)1141
- Fett (g)23
- KH (g)87
- Eiweiss (g)143
- Ballast (g)14

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/express-huehnersuppeneintopf/>