



## Hähnchen-Gemüse-Suppe

mit Gnocchi und Sahne



ca. 25min



3-4 Personen

Ein heißes Süppchen mit schmackhafter Einlage ist nie verkehrt! Heute kommen Karöttchen, Zwiebeln und Sellerie in den Topf und werden ein wenig angebräunt, bevor sie mit fluffigen Gnocchi, herzhafter Endivie und zarten Hähnchenstreifen in der würzigen Brühe vor sich hin blubbern. Mit Sahne verfeinern, ein klein wenig säuerlich abschmecken und schon heißt's: An die Löffel, fertig, los!

## Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 2 Stangensellerie <sup>9</sup>
- 1 Endivie
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 2 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 2 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 1kg Gnocchi <sup>1</sup>
- 1 Packung Schlagsahne <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- großer Topf
- Wasserkocher
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

Wer Brantweinessig verwendet, braucht davon etwas weniger.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 856kcal, Fett 27.6g, Kohlenhydrate 102.4g, Eiweiß 46.0g



Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den **Sellerie** quer in feine Scheiben schneiden.



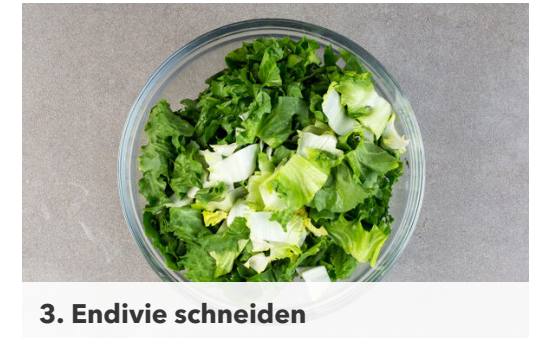
Das **Fleisch** trocken tupfen und quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden.



Die **Zwiebeln**, die **Karotten** und den **Sellerie** in einem großen Topf mit 4EL Olivenöl und 1/2TL Salz ca. 6Min. braten, bis das **Gemüse** weich ist. In einem Wasserkocher 1,8L Wasser zum Kochen bringen.



Das **Gemüse** im Topf mit 2EL Mehl bestäuben und verrühren, dann ca. 30Sek. erhitzen. Das **Brühwürz**, die **Gewürzmischung** und das kochende Wasser einrühren und aufkochen lassen. Das **Fleisch**, die **Gnocchi** und die **Endivienstreifen** zugeben und ca. 4Min. mitköcheln.



Die **Endivie** längs halbieren und quer in ca. 2cm breite Streifen schneiden.



Die **Schlagsahne** sowie nach Geschmack 1-2EL hellen Essig in die **Suppe** rühren und ca. 2Min. köcheln lassen. Die **Suppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und servieren.