



## Hähnchen-Gemüse-Suppe

mit Gnocchi und Sahne



ca. 25min



2 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 heiß's: An die Löffel, fertig, los!

## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stangensellerie <sup>9</sup>
- 1 Endivie
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 500g Gnocchi <sup>1</sup>
- 1 Packung Schlagsahne <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

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

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- Wasserkocher
- Messbecher

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

### Kochtipp

Wer Branntweinessig verwendet, braucht davon etwas weniger.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 939kcal, Fett 35.3g, Kohlenhydrate 105.8g, Eiweiß 47.3g



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



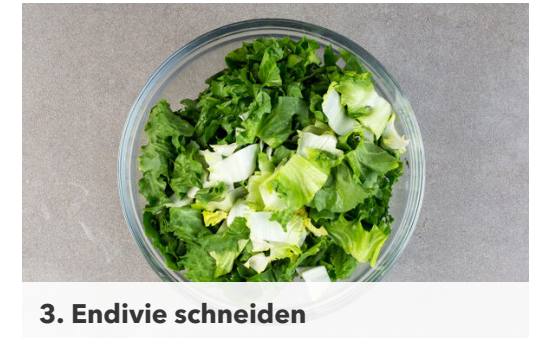
Das **Fleisch** trocken tupfen und quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden.



Die **Zwiebeln**, die **Karotten** und den **Sellerie** in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz ca. 6Min. braten, bis das **Gemüse** weich ist. In einem Wasserkocher 900ml Wasser zum Kochen bringen.



Das **Gemüse** im Topf mit 1EL 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** dazugeben und ca. 4Min. mitköcheln.



Die **Endivie** längs halbieren. **Eine Hälfte** quer in ca. 2cm breite Streifen schneiden, die **andere Hälfte** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



Die **1/2 der Schlagsahne** sowie nach Geschmack 2-4TL 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.