



Kokosmilch-Hähnchen-Suppe

mit Mie-Nudeln und Champignons



20-30min



2 Personen

| x

Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 250g Mie-Nudeln
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Packung weiße Champignons
- 1 Päckchen Erdnussbutter ⁵

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Kochtöpfe
- Messbecher
- Sieb
- Sparschäler

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

Allergene

Erdnüsse (5), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

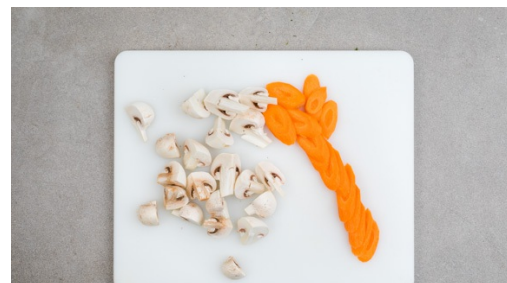
Nährwertangaben pro Portion

Energie 820kcal, Fett 42.7g, Kohlenhydrate 56.0g, Eiweiß 49.7g



1. Hähnchen schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Hähnchenbrust** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 2cm große Stücke schneiden.



2. Gemüse schneiden

Die **Champignons** ggf. mit einem feuchten Tuch oder einer Bürste säubern und je nach Größe vierteln oder achteln. Die **Karotten** schälen, die Enden abschneiden und die **Karotten** schräg in dünne Scheiben schneiden.



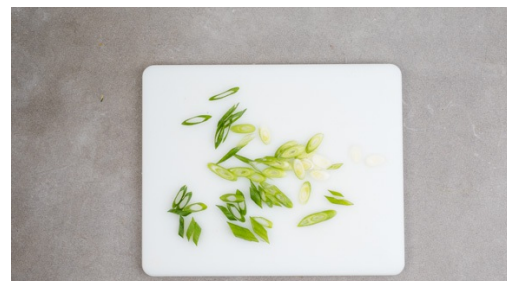
3. Suppe ansetzen

Das **Hähnchen** in einem mittelgroßen Topf mit 1-2EL Pflanzenöl ca. 2-3Min. scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Pilze**, die **Karotten**, die **Erdnussbutter** und den **Brühwürfel** dazugeben und mit der **Kokosmilch** und 150ml Wasser ablöschen. Die **Suppe** ca. 8-10Min. auf niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen, bis die **Karotten** gar sind.



4. Nudeln kochen

Die **1/2 der Nudeln** ins kochende Wasser geben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** ca. 8-10Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, kann auch **alle Nudeln** verwenden.



5. Lauchzwiebel schneiden

Die **Lauchzwiebel** schräg in dünne Ringe schneiden, das **Weiß** vom **Grünen** trennen.



6. Suppe anrichten

In den letzten ca. 5Min. der Kochzeit der **Suppe** das **Weiß** der **Lauchzwiebeln** hinzufügen und mitköcheln lassen. Die **Suppe** nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, die **Nudeln** unterheben und mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garniert servieren.