



## Kokosmilch-Hähnchen-Suppe

mit Mie-Nudeln und Champignons



20-30min



3-4 Personen

| x



## Was du von uns bekommst

- 500g Mie-Nudeln
- 1 Packung weiße Champignons
- 2 Karotten
- 1 Packung Lauchzwiebeln
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>
- 500ml Kokosmilch
- 2 Päckchen Erdnussbutter <sup>5</sup>

## 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.

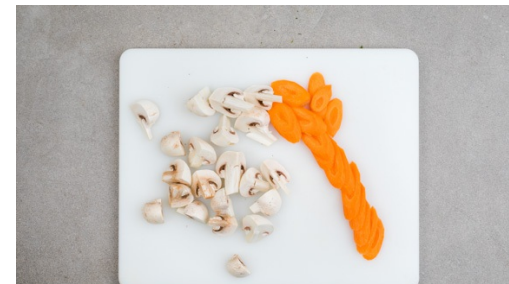
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 855kcal, Fett 36.8g, Kohlenhydrate 75.4g, Eiweiß 51.7g



### 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.



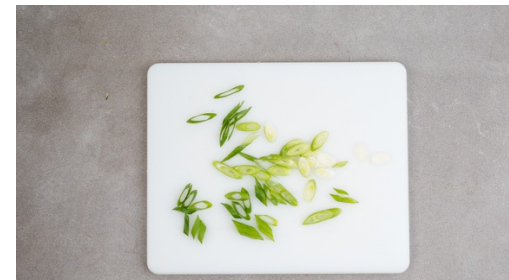
### 3. Suppe ansetzen

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 300ml Wasser ablöschen. Die **Suppe** ca. 8-10Min. auf niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen, bis die **Karotten** gar sind.



### 4. Nudeln kochen

Ca. **2/3 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. Lauchzwiebeln schneiden

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



### 6. Suppe anrichten

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