



V2: Bio-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 zartem Bio-Hähnchenfleisch in der würzigen Brühe vor sich hin blubbern. Mit Sahne verfeinern, ein klein wenig säuerlich abschmecken und schon heiß't's: An die Löffel, fertig, los!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stangensellerie ⁹
- 1 Endivie
- 1 Packung Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 500g Gnocchi ¹
- 200ml Schlagsahne ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Weizenmehl ¹
- 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 Brantweinessig verwendet, braucht davon etwas weniger.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 901kcal, Fett 33.1g, Kohlenhydrate 102.3g, Eiweiß 47.9g



1. Gemüse schneiden

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



4. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen.



2. Gemüse braten

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.



5. Suppe köcheln

Das **Gemüse** im Topf mit 1EL Mehl bestäuben und verrühren, dann ca. 30Sek. erhitzen. Das **Brühwürz**, die **½ der Gewürzmischung** und das kochende Wasser einrühren und aufkochen lassen. Das **Fleisch**, die **Gnocchi** und die **Endivienstreifen** dazugeben und ca. 4Min. mitköcheln.



3. Endivie schneiden

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



6. Suppe verfeinern

Die **½ der Schlagsahne** sowie nach Geschmack 2TL hellen Essig in die **Suppe** rühren und ca. 2Min. köcheln lassen. Die **Suppe** mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Gewürzmischung** abschmecken, auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und servieren.