



V3: Hähnchen-Gemüse-Suppe

mit Erbsen-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 heiß's: An die Löffel, fertig, los!

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 2 Stangensellerie ⁹
- 1 Endivie
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Päckchen griechische Würz Mischung
- 800g Kartoffel-Erbsen-Gnocchi ¹
- 200ml Schlagsahne ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl ¹
- 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 887kcal, Fett 31.4g, Kohlenhydrate 102.3g, Eiweiß 46.0g



1. Gemüse schneiden

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



4. Fleisch schneiden

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



2. Gemüse braten

Die **Zwiebeln**, die **Karotten** und den **Sellerie** in einem großen Topf mit 3EL Olivenöl und ½TL Salz ca. 6Min. braten, bis das **Gemüse** weich ist. In einem Wasserkocher 1,8L Wasser zum Kochen bringen.



5. Suppe köcheln

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



3. Endivie schneiden

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



6. Suppe verfeinern

Die **Schlagsahne** sowie nach Geschmack 1½EL 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.