



Hühnersuppe mit Gnocchi-Klößchen

mit Gemüse und Zitrone



ca. 30min



4 Portionen

Hühnersuppe ist nicht nur was für kalte Wintertage, sondern kann auch im Sommer für ein wohliges Gefühl im Magen sorgen: Sie wärmt uns schön mit kräftiger Brühe und herzhaften Gnocchi, und ein wenig frischer Zitronensaft sorgt dafür, dass uns im Herzen (und auf der Zunge) die Sonne aufgeht. Einen Teller Sonnenschein und Gemütlichkeit, bitte!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 900g Spaghetti-Gemüsemix
- 2 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1kg Gnocchi ¹
- 1 unbehandelte Zitrone

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ²
- 2EL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Zitruspresse

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 865kcal, Fett 30.1g, Kohlenhydrate 107.7g, Eiweiß 42.0g



1. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und rundum mit **1EL Gewürzmischung** und je 1TL Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. anbraten, bis es von allen Seiten gebräunt ist. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.



2. Gemüse braten

Den **Gemüsemix** im selben Topf mit 4EL Butter bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten, dabei ggf. Rückstände vom Topfboden lösen. Abgedeckt weitere 5-6Min. braten lassen, bis das **Gemüse** gar ist.



3. Suppe ansetzen

Die **übrige Gewürzmischung** und 2EL Senf unter das **Gemüse** rühren. 1,5L heißes Wasser, das **Brühgewürz** und das **Fleisch** (ggf. mit **Fleischsaft**) zugeben und bei starker Hitze aufkochen lassen.



4. Gnocchi zufügen

Wenn die **Suppe** kocht, die **Gnocchi** zufügen und bei mittlerer bis starker Hitze weitere 3-4Min. kochen. Auf niedrige Hitze reduzieren und weitere ca. 10Min. köcheln lassen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Suppe** vom Herd nehmen und **1-2TL Zitronensaft** unterrühren. Abschmecken und mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Zitronensaft** nach Geschmack würzen, anschließend servieren.



6. Zitrus-Plus

Der Teelöffel Zitronensaft am Ende der Zubereitung mag zwar unscheinbar aussehen, aber er gibt der Suppe eine wunderbare Leichtigkeit. Wer gerne noch mehr Zitrusaroma hätte, kann die Zitrone vor dem Auspressen noch mit einer Küchenreibe behandeln und den Abrieb als Garnitur über die Suppe streuen. So bekommt man viel Genuss bei wenig Säure!