



Cremige Gemüsesuppe mit Hähnchen

serviert mit Knusperscheiben aus Blätterteig



ca. 30min



3-4 Personen

Zeit für einen Teller warme Suppe! Heute in der Schüssel: geräucherte Hähnchenstreifen, knackige Karotten und zarter Lauch in einer würzigen Brühe, verfeinert mit sahniger Crème fraîche. Klingt nach Soulfood? Volltreffer! Und weil wir in unser Süppchen immer gerne etwas eintunken, gibt es dazu krosse, goldbraune Knusperscheiben aus buttrigem Blätterteig, die die Suppe aufsaugen und dann fast schon auf der Zunge zergehen. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 2 Stangen Lauch
- 2 Karotten
- 2 Knoblauchzehen
- 250g geräucherte Hähnchenstreifen
- 2 Pck. Hühnerbrühwürz
- 2 Pck. Blätterteig ¹
- 2 Becher Crème fraîche ²

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- großer Topf
- Messbecher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 977kcal, Fett 63.9g, Kohlenhydrate 69.8g, Eiweiß 27.4g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Teigstücke backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mit einem scharfen Messer in je 12 gleich große Vierecke schneiden. Die **Teigstücke** voneinander trennen und mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen, dann im Ofen 10-12Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Je nach Ofenart die Position der Bleche ggf. nach der Hälfte der Backzeit tauschen.



2. Gemüse braten

Den **Lauch**, die **Karotten** und den **Knoblauch** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Die **Hähnchenstreifen** zugeben und 1-2Min. mitbraten, dann 1½EL Mehl unterheben.



5. Fertigstellen & servieren

Den Topf vom Herd nehmen und die **Crème fraîche** in die **Suppe** rühren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Siehe auch Schritt 6.) Die **Hähnchen-Gemüse-Suppe** mit den **Teigstücken** garniert servieren.



3. Suppe köcheln

1L Wasser angießen und das **Brühwürz** einrühren. Die **Suppe** aufkochen und 8-10Min. köcheln lassen.



6. Wie gewonnen, so geronnen

Die Suppe sollte nicht mehr brühend heiß sein, wenn du die Crème fraîche einrührst - das kann dazu führen, dass die Crème fraîche gerinnt. Am besten lässt du die Suppe vorher ein paar Minuten ohne Hitzezufuhr leicht abkühlen, dann bist du auf der sicheren Seite.