



## Asiatische Hähnchensuppe

mit Champignons, Erdnuss und Kokosmilch



20-30min



2 Personen

In cremiger Kokosmilch mit Erdnussbutter garen Champignons, Karotten und Hähnchenstreifen und werden zusammen mit leckerem Basmatireis serviert. Frische Tomaten und Lauchzwiebeln ergänzen das feine Mahl. Ein garantierter Glücklicher!



### Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Champignons
- 1 Karotte
- 150g Basmatireis
- 1 Päckchen Erdnussbutter<sup>5</sup>
- 250ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Tomaten

### Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

### Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Sparschäler
- Sieb

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

### Allergene

Erdnüsse (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

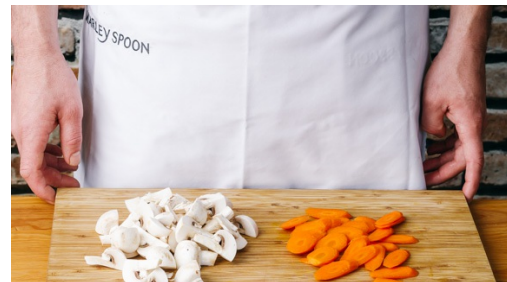
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 910kcal, Fett 45.9g, Kohlenhydrate 73.5g, Eiweiß 45.6g



#### 1. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 2cm große Stücke schneiden.



#### 2. Gemüse schneiden

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe vierteln oder achtern. Die **Karotte** schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. In einem mittelgroßen Topf 300ml Wasser ausreichend gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen.



#### 3. Suppe ansetzen

Das **Fleisch** in einem weiteren mittelgroßen Topf mit 1-2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann die **Pilze**, die **Karotten** und die **Erdnussbutter** zugeben und mit der **Kokosmilch** und 100-150ml Wasser ablöschen. Das **Brühgewürz** unterrühren, die Hitze reduzieren und alles 15-20Min. sanft köcheln lassen, bis die **Karotten** gar sind.



#### 4. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



#### 5. Tomaten schneiden

Inzwischen die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen.



#### 6. Suppe fertigstellen

In den letzten ca. 5Min. der Kochzeit die **weißen Lauchzwiebelringe** und die **Tomaten** in die **Suppe** rühren und mitköcheln lassen. Die **Suppe** erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Reis** und den **restlichen Lauchzwiebeln** garniert servieren.