



Hühnersuppe mit Bio-„Bauernhof“-Pasta

mit Gemüse und Käse, dazu Baguettescheiben



ca. 40min



4 Portionen

Diese Hühnersuppe mit Bio-„Bauernhof“-Pasta ist ein Festschmaus für Groß und Klein: Zartes Hähnchenbrustfilet, buntes Gemüse wie Karotte, Sellerie und Zwiebel, und würziger Käse sorgen für Wohlfühlgeschmack bei jedem Löffel. Garniert mit Petersilie und zusammen mit knusprigen Baguettescheiben wird daraus ein wärmendes Familiengericht, das satt macht, beruhigt und einfach rundum glücklich macht.

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 2 Stangensellerie ¹
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 10g Petersilie & Thymian
- 2 Pck. Hühnerbrühwürz
- 400g Bio-„Bauernhof“-Pasta ²
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ³
- 2 Baguettebrötchen ²

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Airfryer
- Stabmixer
- großer Topf mit Deckel
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenwaage

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

Kochtipps

Wer keinen Airfryer hat, kann das Brot im vorgeheizten Ofen backen.

Allergene

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

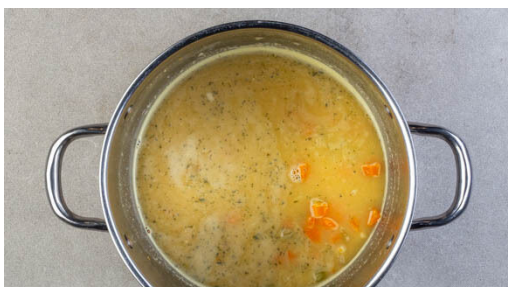
Nährwertangaben pro Portion

Energie 553kcal, Fett 23.3g, Kohlenhydrate 44.6g, Eiweiß 37.9g



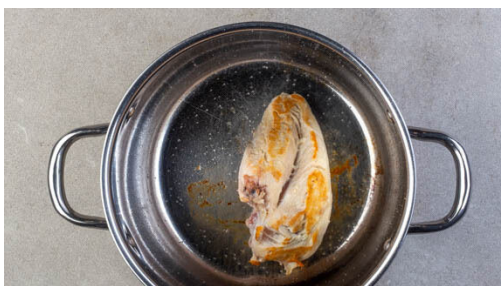
1. Gemüse schneiden

Die **Karotten** schälen, längs vierteln und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Den **Sellerie** der längs halbieren und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



4. Pasta kochen

Den **Thymian** entfernen und die **½ des Gemüses** ausschöpfen und reservieren. Das **restliche Gemüse samt Flüssigkeit** zu einer cremigen **Suppe** pürieren. Das **reservierte Gemüse mit 300g Pasta** und 500ml Wasser in den Topf geben und 5–6Min. kochen, bis die **Pasta** bissfest ist. Dabei ein- bis zweimal umrühren, damit die **Pasta** nicht festklebt.



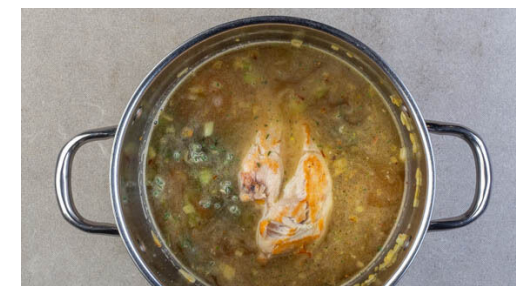
2. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen und auf beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. In einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. pro Seite anbraten, bis es noch nicht gar, aber bräunlich ist. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. In dem Topf 3EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Die **Karotten**, den **Sellerie** und die **Zwiebeln** in den Topf geben.



5. Fleisch zupfen

Den Topf vom Herd nehmen. Das **Fleisch** in mundgerechte Stücke zupfen und in die **Suppe** geben. Die **Petersilie** fein schneiden und den **Käse** fein hacken. Die **½ der Petersilie-Käse-Mischung** unter die **Suppe** rühren, die **andere Hälfte** reservieren. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. mehr Wasser hinzugeben. Die **Suppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Suppe ansetzen

Das **Gemüse** 3–4Min. anbraten. Den **Knoblauch** und den **Thymian** hinzugeben und ca. 1Min. mitbraten. 1,5L heißes Wasser, **3TL Brühwürz**, 1TL Essig und 1 kräftige Prise Pfeffer unterrühren. Das **Fleisch** dazugeben, zum Kochen bringen und ca. 7Min. abgedeckt köcheln lassen. Dann das **Fleisch** herausnehmen und die **Suppe** ca. 8Min. weiterköcheln.



6. Brötchen backen

Die **Brötchen** in einem Airfryer bei 180°C in 4–5Min. goldbraun backen. Die **Suppe** auf Schüsseln oder tiefe Teller verteilen und mit der **reservierten Petersilie-Käse-Mischung** garnieren. Das **Brötchen** in Scheiben schneiden und nach Belieben mit etwas zusätzlicher Butter zu der **Suppe** servieren.