



Hähnchen-Reis-Suppe mit Zucchini

aromatisch mit Dill und Zitrone



ca. 30min



4 Portionen

Es gibt Reis! Heute liegt er mal nicht flockig auf dem Teller, sondern badet – auf die griechische Art – in einer delikaten Suppe mit zartem Hähnchenfleisch, Zucchini und Karotte. Für das spezielle Aroma sorgen frisch-fruchtige Zitrone und würziger Dill. Wir haben genug gesagt, ran an den Topf und ausprobieren, es lohnt sich!

- 2 Zucchini
- 3 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 300g Jasminreis
- 2 Pck. Hühnerbrühwürstchen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Dill

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

Kann Spuren enthalten von: Gluten,
Sesamsamen

Energie 567kcal, Fett 11.9g,
Kohlenhydrate 73.8g, Eiweiß 39.4g



4. Suppe kochen

2. Fleisch schneiden

5. Zutaten vorbereiten

3. Suppe ansetzen

6. Suppe abschmecken

Die **Suppe** mit **3-4EL Zitronensaft** und **Zitronenabrieb** nach Geschmack verfeinern. Den **Dill** unterrühren, mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Zitronensaft** abschmecken und servieren.