



Vegane Hühnersuppe mit Bio-„Bauernhof“-Pasta

mit buntem Gemüse, dazu Baguettescheiben



ca. 30min



6 Portionen

Diese vegane Hühnersuppe mit Bio-„Bauernhof“-Pasta ist ein Festschmaus für Groß und Klein: Vegane Hähnchenschnitzel und buntes Gemüse wie Karotte, Sellerie und Zwiebel 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

- 3 Karotten
- 3 Stangensellerie ¹
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Pck. vegane Hähnchenschnitzel ^{2,3}
- 20g Petersilie & Thymian
- 2 Pck. Gemüsebrühwürz
- 400g Bio-„Bauernhof“-Pasta ²
- 4 Baguettebrötchen ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

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

Allergene

Enthält: **Sellerie** (1), **Gluten** (2), **Sojabohnen** (3).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 782kcal, Fett 27.9g,
Kohlenhydrate 99.0g, Eiweiß 31.9g



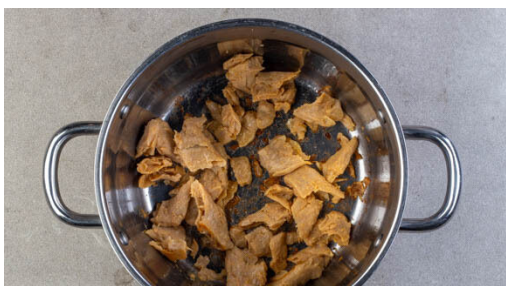
1. Gemüse schneiden

Die **Karotten** ggf. schälen, längs vierteln und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Den **Sellerie** 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 beiseitestellen. Das **restliche Gemüse samt Flüssigkeit** zu einer cremigen **Suppe** pürieren. Das beiseitegestellte **Gemüse** mit der **Pasta** und 750ml Wasser in den Topf geben und 5–6Min. kochen, bis die **Pasta** bissfest ist. Dabei ein- bis zweimal umrühren, damit die **Pasta** nicht am Topfboden anhaftet.



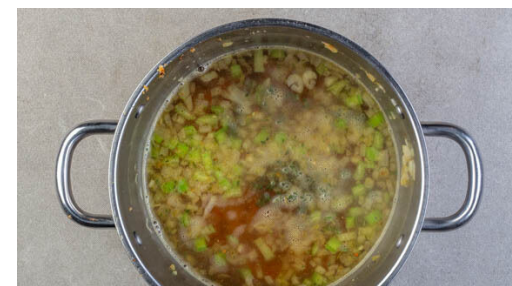
2. Schnitzel anbraten

Die **veganen Hähnchenschnitzel** in einem großen Topf mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. pro Seite anbraten, bis sie bräunlich sind. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.



5. Suppe verfeinern

Den Topf vom Herd nehmen. Die **Petersilie** fein hacken. Die **½ der Petersilie** in die **Suppe** rühren. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. etwas mehr Wasser hinzugeben. Die **Suppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Suppe ansetzen

Die **Karotten**, den **Sellerie** und die **Zwiebeln** in dem Topf mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3–4Min. anbraten. Den **Knoblauch** und den **Thymian** hinzugeben und ca. 1Min. mitbraten. Dann 2,25L heißes Wasser, **1½EL Brühwürz**, 2TL Essig und 1 kräftige Prise Pfeffer unterrühren. Zum Kochen bringen und ca. 15Min. abgedeckt köcheln lassen.



6. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** in einem Airfryer bei 180°C in 4–5Min. goldbraun aufbacken. Die **Suppe** auf Schüsseln oder tiefe Teller verteilen und mit der **restlichen Petersilie** garnieren. Die **Brötchen** in Scheiben schneiden und zu der **Suppe** servieren.