



Vermicelli-Hähnchen-Suppe persische Art

mit Endivie und Joghurt



ca. 30min



2 Personen

Löffel rein und raus aus dem Alltagsgrau! Die wohltuende Brühe entspringt aus einer goldfarbenen Gewürzpaste, die wir ganz entspannt selbst zubereiten und danach sanft anbraten, um ihr Aroma voll auszukosten. In der wärmenden Flüssigkeit treiben nun geruhig zartestes Hähnchenschenkelfleisch neben hauchdünnen Glasnudeln und schmiegen sich ganz harmonisch an Streifen von Endivienblättern. Behaglichkeit pur!

Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Päckchen gemahlene Kurkuma
- 1 Karotte
- 1 Packung Hähnchenschenkfilet
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Endivie
- 10g Dill
- 1 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Becher Joghurt⁷

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter⁷
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

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

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 759kcal, Fett 32.7g, Kohlenhydrate 73.0g, Eiweiß 43.9g



1. Würzpaste zubereiten

Den **Knoblauch** schälen. Die **Zwiebel** schälen, vierteln und mit dem **Knoblauch**, der **1/2 der Kurkuma**, 1EL Wasser und 1/2TL Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer grob pürieren.



4. Zutaten schneiden

Die **Endivie** längs halbieren und eine Hälfte quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden.

Tipp: Die **restliche Endivie** am nächsten Tag für einen schnellen **Salat** in feine Streifen schneiden und mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer vermengen. Den **Dill** mit **Stängeln** fein schneiden.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Würzpaste** in einem mittelgroßen Topf mit 3EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 7Min. unter Rühren anbraten. Die **Karotte** ggf. schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Das **Fleisch** trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden.



5. Nudeln hinzufügen

Die **Endivie**, die **1/2 des Dills**, die **1/2 der Zwiebelmarmelade** und die **Nudeln** in die **Suppe** rühren und ca. 3Min. mitkochen, bis die **Endivienblätter** zusammenfallen. Die **Nudeln** ggf. nach unten in die **Flüssigkeit** drücken, falls der Topf sehr voll ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Suppe köcheln

Die **Karotten** mit dem **Fleisch**, dem **Brühgewürz**, 750ml heißem Wasser und 1 kräftigen Prise Pfeffer in den Topf geben und bei starker Hitze zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die **Suppe** 6-7Min. köcheln lassen.



6. Anrichten und servieren

Die **Suppe** auf tiefe Teller verteilen, mit dem **Joghurt** beträufeln und mit dem **restlichen Dill** garniert servieren. **Tipp:** **6-8 Nudeln** in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl bei mittlerer Hitze kurz anbraten und als knuspriges **Topping** über die **Suppe** streuen.