

Cremige Hühnersuppe mit Nudeln aus dem Thermomix®



© Hühnernudelsuppe - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



4 Portionen

Der Familienliebling ganz einfach selbstgemacht.

Tip: Suppe nach Belieben mit Frühlingszwiebelgrün und gehackter Petersilie bestreuen

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Möhre
<input type="checkbox"/>	400 g	Hähnchenbrustfilet
<input type="checkbox"/>	200 g	Kochsahne (15% Fett)
<input type="checkbox"/>	1	grüne Paprikaschote
<input type="checkbox"/>	1	Dose weiße Bohnen (250 g Abtropfgewicht)
<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	1 Zehe/n	Knoblauch
<input type="checkbox"/>	1000 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1 EL	Fleischbrühepaste oder -pulver
<input type="checkbox"/>	100 g	Suppennudeln
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in den Mixtopf geben. Möhre waschen, putzen, in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf zugeben und 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
2. Hähnchenbrustfilet in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in den Mixtopf geben. Wasser, Brühepaste und Kochsahne zugeben und 25 Min./100 °C/ Linkslauf/Stufe 2 kochen. 10 Min. vor Ende der Kochzeit Suppennudeln durch die Deckelöffnung zugeben und mitgaren.
3. Paprika halbieren, putzen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Bohnen in ein Sieb abgießen, abspülen und abtropfen lassen. 3 Min. vor Ende der Kochzeit Paprikawürfel und Bohnen durch die Deckelöffnung zugeben. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 360 kcal – 33 g E – 10 g F – 32 g KH