

## Cremige Hühnersuppe mit Nudeln aus dem Thermomix®



© Hühnernudelsuppe - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



4 Portionen

Der Familienliebling ganz einfach selbstgemacht.

Typ: Suppe nach Belieben mit Frühlingszwiebelgrün und gehackter Petersilie bestreuen

### Zutaten-Einkaufsliste

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