Hühnersuppe mit Asia-Chicken

Zutaten

- 50 g Frühlingszwiebeln
- 150 g Hähnchenbrustfilet
- 3 EL MAGGI Internationale Würzsauce Magic Asia
- 3 EL Erdnüsse (ungesalzen)
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1000 ml Wasser
- 1 Beutel Maggi Guten Appetit, Hühner Suppe

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

2. Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. In MAGGI Internationale Würzsauce Asia 10 Min. marinieren.

3. In einer Pfanne ohne Fett Erdnüsse goldbraun rösten und anschließend aus der Pfanne nehmen.

4. In der Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Hähnchenbrustfilet-Würfel darin 5 Min. anbraten.

5. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. MAGGI Guten Appetit Hühner Suppe einrühren und bei geringer Wärmezufuhr 5 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren.

6. Die Suppe mit den Hähnchenbrustfilet-Würfeln in Suppentellern anrichten und mit den Erdnüssen und den Frühlingszwiebeln bestreut servieren. Dazu passen Reiscräcker.

Nährwert-Anzeige	
Kohlenhydrate	15 g
Energie	181 kcal
Fett	8 g
Protein	13 g

35 Minuten

4 Portionen