



## Hühnersuppe

### Zutaten

- 1 Stück Zwiebeln, rot
- 1 Stück Knoblauchzehe(n)
- 150 g Möhren
- 100 g Staudensellerie
- 100 g Lauch
- 1 EL Butterschmalz
- 2 Hähnchenschenkel
- etwas Salz, grob
- 1 l Wasser
- 6 TL MAGGI Hühner Brühe
- 100 g Gabelletti
- 1 EL Zitronen- oder Limettensaft

### Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken. Karotten, Staudensellerie und Lauch putzen und waschen. Alles in nicht zu dünne Scheiben bzw. Ringe schneiden.
2. Butterschmalz in einem großen Topf zerlassen. Hähnchenfleisch zuerst mit der Hautseite anbraten und salzen. Fleischstücke wenden und anbraten. Das Hähnchenfleisch aus dem Topf nehmen.
3. Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und bei mittlerer Hitze anbraten. Karotten, Staudensellerie und Lauch zugeben und für 5 Minuten andünsten. Hähnchenfleisch zurück in den Topf geben. Heißes Wasser und MAGGI Hühner Brühe hinzufügen. 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
4. Das Hähnchenfleisch aus dem Topf nehmen. 250 ml Brühe mit Gemüseeinlage aus dem Topf nehmen und in einen hohen Becher geben. Nudeln in den Topf geben und nach Packungsanweisung garen.
5. Während die Nudeln garen, das Hähnchenfleisch mit zwei Gabeln in kleine Stücke zupfen. Die Hühnerbrühe mit dem Gemüse pürieren. Sobald die Nudeln gar sind, gezupftes Hähnchenfleisch und pürierte Suppe zurück in den Topf geben. Zitronensaft hinzufügen und umrühren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	26 g
Energie	329 kcal
Fett	15 g
Protein	23 g

🕒 50 Minuten

⊕ 4 Portionen