



MÖHREN-KARTOFFEL-SUPPE MIT HÜHNCHEN

von Gabi Wegner

ZUTATEN ca. 4 Portionen

250 g Kartoffeln, geschält und in Würfeln
500 g Möhren, geschält und in Würfeln
1 mittlere Zwiebel, fein gewürfelt
20 g Suppenliebe*
1 Liter Wasser
300 g Hähnchenbrustfilet

1 TL Buddhas Sternenstaub*
2 TL Indien Traum*
1 TL Kräuter Freude*
15 g Omas Butter Öl*
frische Petersilie, fein gehackt



ZUBEREITUNG

Zwiebeln, Kartoffeln und Möhren in Omas Butter Öl andünsten.

Mit 1 Liter Wasser auffüllen und Suppenliebe, I am Curry, Indien Traum und Kräuter Freude einrühren.

Hähnchenbrustfilet in dünnen Stücken drauflegen und gut 25 Minuten köcheln lassen.

Nun die Hähnchenbrustfiletstücke herausnehmen und klein schneiden.

2-3 Suppenkellen mit Gemüse ebenfalls rausnehmen und in einer Schüssel vorübergehend zur Seite stellen. Dieses wird später die Einlage.

Den Rest mit einem Pürierstab fein pürieren.

Hähnchen und Gemüse zurück in den Topf geben, vorsichtig unterheben und noch kurz warmziehen lassen.

Mit frischer Petersilie servieren!

*Edelschmaus Originalprodukt