

# Hähnchen-Gemüse-Eintopf

## Für 2 Personen

|                          |                            |                               |
|--------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| 2 mittelgroße Kartoffeln | 1 Karotte                  | 150 g Sellerie                |
| 1 Zucchini               | 2 Schalotten               | 2 Tomaten                     |
| 8 kleine Champignons     | 1/2 l Geflügelbrühe        | 2 Hähnchenbrustfilets à 125 g |
| frischer Ingwer          | 1/2 Bund glatte Petersilie | 4 Halme Schnittlauch          |
| 3 Stängel Basilikum      | 2 Stängel Koriandergrün    | Salz, Pfeffer                 |

Das Gemüse putzen bzw. schälen, Kartoffeln, Karotte, Sellerie und Zucchini würfeln. Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten enthäuten, entkernen und in Würfel schneiden. Die Brühe mit den Kartoffeln, den Karotten und dem Sellerie aufsetzen und 10 Minuten kochen lassen. Dann den Zucchini, die Champignons und die Schalotten zugeben. Nochmals einige Minuten köcheln lassen. Die in Würfel geschnittenen Hähnchenbrüste und die Tomatenwürfel zugeben und nochmals einige Minuten simmern lassen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Ingwer frisch dazureiben und im letzten Moment die Kräuter dazumischen.

Otto Koch 24. Februar 2012