

## Gemüse-Suppe mit Hähnchen-Brust

### Für 4 Portionen

1,20 L Gemüsebrühe	2 Lorbeerblätter	$\frac{1}{4}$ TL Pfeffer
300 g Hähnchenbrust	250 g Möhren	250 g Kartoffeln
1 kleine Stange Lauch (125 g)	150 g TK-Erbesen	$\frac{1}{2}$ Bd. Petersilie (25 g)
Salz	1 Prise Muskatnuss	

Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen, dann Lorbeerblätter und Pfeffer zufügen. Hähnchenbrust kurz unter fließendem Wasser abbrausen, dann in die Brühe geben, Deckel auflegen und 10 Minuten köcheln lassen.

Möhren und Kartoffeln waschen. Möhren je nach Dicke längs halbieren oder vierteln, dann in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in ähnlich große Stücke wie die Möhren schneiden. Lauch längs einschlitzen, die einzelnen Schichten waschen und die Stange in dünne Ringe schneiden.

Nach Ende der Garzeit vorbereitetes Gemüse zur Suppe geben und 10 Minuten weiter köcheln, bis alles gar ist. In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Hähnchenfleisch aus der heißen Brühe schöpfen und in mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen.

Hähnchen und Erbsen in die Suppe geben und 3 Minuten garen. Zuletzt Lorbeerblätter entfernen, die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken.

Hühnersuppe mit Gemüse und Kartoffeln mit Petersilie toppen und heiß servieren.

Simonetta Zieger am 12. Februar 2025