

Käse-Suppe mit Hähnchen-Brust-Streifen

Für zwei Personen

300 g Hähnchenbrustfilet 3 mehligk. Kartoffeln 3 Karotten
200 g Schmelzkäse (Sahne) 500 ml Geflügelfond $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hähnchenbrust waschen und trocken tupfen. Den Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln und Karotten schälen, würfeln und etwa zehn Minuten in dem Fond kochen lassen. Das Hähnchenfilet ebenfalls hineingeben und mitgaren, anschließend herausnehmen und im Backofen warmstellen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Den Schmelzkäse in den Fond einrühren und darin schmelzen lassen. Auf niedriger Temperatur circa 15 Minuten köcheln lassen. Abschließend das Ganze mit dem Stabmixer aufmixen, die gekochte Hähnchenbrust in Scheiben schneiden und in die Suppe geben und alles mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Die Suppe auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Barbara Wolf am 02. Mai 2014