

Möhren-Suppe mit Kartoffeln und Hähnchen

Für 4 Personen

500 g Möhren	250 g Kartoffeln	1 Zwiebel
1 EL Rapsöl	1 l Gemüsebrühe	300 g Hähnchenbrustlet
Salz, weißer Pfeffer	1 Bd. Schnittlauch	1 Bd. Petersilie
150 g saure Sahne		

Öl in einem Topf erhitzen. Möhren, Kartoffeln und Zwiebel darin andünsten. Gemüsebrühe angießen, aufkochen. Gemüse 20 Minuten darin garen.

Fleisch waschen und 15 Minuten vor Ende der Garzeit zum Gemüse geben. Fleisch herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

1/3 des Gemüses herausnehmen, übriges Gemüse in der Brühe pürieren. Hähncheneisch in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Restliches Gemüse zufügen. Schnittlauch und Petersilie waschen und, bis auf einige Schnittlauchhalme zum Garnieren, in kleine Röllchen schneiden bzw. fein hacken.

Möhren-Kartoffel-Suppe mit Kräutern bestreuen und mit den Schnittlauchhalmen garnieren. Einen Klecks saurer Sahne darauf geben.

NN am 25. März 2025