Klare Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse

Die klare Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse schmeckt am besten, wenn es draußen kalt ist. Mit unterschiedlichen Gemüsesorten und Einlagen lässt sich das Rezept abwandeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

350 g	Hühnerbrüste
1.5 l	Wasser
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfefferkörner
1 Prise	Suppenwürze
120 g	Lauch
120 g	Karotten
100 g	Rüben (gelbe)
60 g	Sellerie
100 g	Erbsen
60 g	Suppennudeln
0.5 Bündel	Schnittlauch

Zubereitung

1. Gerade in der Erkältungszeit ist die **klare Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse** eine wohltuende und heilsame Speise. Zu Beginn frische Hühnerbrust für 20 Minuten gar kochen.

2. Karotten schälen und in Scheiben trennen, Rüben ebenso verarbeiten. Sellerie würfeln und den Lauch in Ringe schneiden. Hühnerbrust aus dem Sud nehmen und überkühlen, das Gemüse hineingeben und darin kochen.

3. Suppennudeln in den Sud geben und kochen. Alternativ lassen sich Nudeln extern kochen. Hühnerbrust in mundgerechte Stücke würfeln und zurück in die Suppe geben. Mit frisch

geschnittenem Schnittlauch garnieren und servieren.

Tipp

Die klare Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse kann zu vielen Gerichten als Vorspeise verwendet werden.