

Hühnersuppe mit Fadennudeln

Mit italienischen Capellini

Zutaten für 2 Portionen :

½ Liter fertige Hühnerbrühe
50 g Capellini
1 Karotte (50 g)
1 Stück Lauch (25 g)
1 Stück Staudensellerie (25 g)
1 Stück Knollensellerie (25 g)
1 EL feingehackte Blattpetersilie.
Pfeffer
Frisch geriebene Muskatnuss



Zubereitung :

Wenn wir eines unserer Gerichte mit Hähnchenteilen machen, kaufen wir meist ein ganzes Hähnchen, lösen Schenkel, Flügel und Brust ab und kochen aus der Karkasse eine Hühnerbrühe. So haben wir meist einen Vorrat an Hühnerbrühe im Gefrierschrank. Die Herstellung der Hühnerbrühe finden sie unter – hier klicken -

Die Gemüse werden gewaschen, geputzt und fein hergeschnitten. Die Capellini werden in etwa 5 cm lange Stücke gebrochen.

Die Hühnerbrühe wird aufgekocht, dann das Gemüse hineingegeben und 8 Minuten gekocht. Dann kommen die Capellini dazu und werden noch weitere 2 Minuten mitgekocht.

Die fertige Hühnersuppe wird noch mit Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss nachgewürzt, auf Teller verteilt und mit Petersilie bestreut.