



Cremige toskanische Hähnchensuppe

cremige toskanische Hähnchensuppe

Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

500 g Hähnchenbrust

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

4 Knoblauchzehen, gehackt

100 g Leverno Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

2 Möhren, in kleine Würfel

1 Teelöffel italienische Kräuter

1 Teelöffel Chiliflocken (optional)

1400 ml heißes Wasser

2 Würfel Jürgen Langbein Hühner-Suppen-Paste

200 g kleine Nudeln (z.B. Muscheln)

150 ml Sahne

50 g frisch geriebener Parmesan

3 Handvoll Babyspinat

Salz, schwarzer Pfeffer

2 Spritzer Leverno Zitronen-Fix

Frische Petersilie oder Basilikum

cremige toskanische Hähnchensuppe

1.

Das Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen. In einem großen Topf 1 EL Öl der getrockneten Tomaten erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten 3–4 min. goldbraun anbraten. Herausnehmen und beiseitelegen.

Zwiebeln und Möhren im selben Topf 4–5 min. glasig braten. Knoblauch, getrocknete Tomaten, italienische Kräuter und Chiliflocken dazugeben und 1 min. mitrösten.

Mit Hühnerbrühe ablöschen, dafür die Hühner Suppen Pasten in 1,4 Liter heißem Wasser auflösen. Das Hähnchen wieder hineingeben und etwa 12–15 min. köcheln lassen, bis es gar ist. Herausnehmen, mit zwei Gabeln zerpfücken und zurück in den Topf geben.

Die Nudeln in die Suppe geben und nach Packungsangabe al dente kochen.

Hitze reduzieren. Sahne und Parmesan einrühren. Den Spinat unterheben und 1–2 min. zusammenfallen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Mit extra Parmesan und frischem Basilikum oder Petersilie servieren.