



cremige Hühnersuppe mit Fadennudeln

cremige Hühnersuppe mit Fadennudeln

200 ml Menzi Hühner Suppe mit Fadennudeln

200 ml Wasser

50 ml Sahne

frische Petersilie

Salz und Pfeffer

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

cremige Hühnersuppe mit Fadennudeln

1.

Die Hühnersuppe und Wasser in einem Topf auf mittlerer Hitze erhitzen.

Sahne einrühren. Falls die Suppe sämiger sein soll, Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren und nach Belieben in die Suppe geben und kurz aufkochen.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit frischer Petersilie servieren.