

DINNERLY



Hühnersuppe mit Gnocchi-Klößchen mit Gemüse und Zitrone



ca. 30min



2 Portionen

Der Herbst ist da, und mit ihm kommen ungemütliches Wetter und ein wenig Sehnsucht nach Sommer und Sonnenschein. Gegen all die Trübsal ist diese Hühnersuppe das beste Rezept: Sie wärmt uns schön mit kräftiger Brühe und herzhaften Gnocchi, und ein wenig frischer Zitronensaft sorgt dafür, dass uns wenigstens im Herzen (und auf der Zunge) die Sonne aufgeht. Einen Teller Sonnenschein und Gemütlichkeit, bitte!

WAS DU VON UNS BEKOMMST

- 1 Packung gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 400g „Muschel“-Gemüsemix⁹
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 500g Gnocchi¹
- 1 unbehandelte Zitrone

WAS DU ZU HAUSE BENÖTIGST

- 2EL Butter⁷
- 1EL Senf¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

KÜCHENUTENSILIEN

- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Zitruspresse

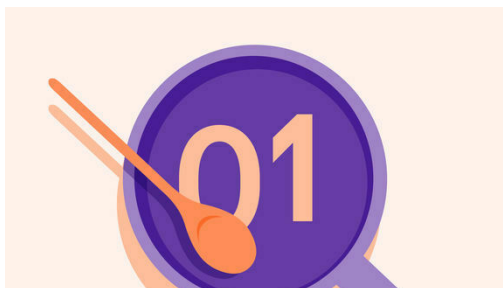
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

ALLERGENE

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

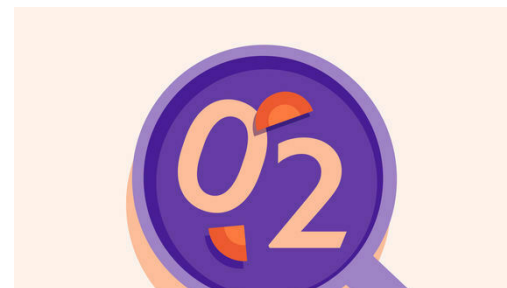
NÄHRWERTANGABEN PRO PORTION

Energie 785kcal, Fett 19.4g, Kohlenhydrate 107.3g, Eiweiß 46.8g



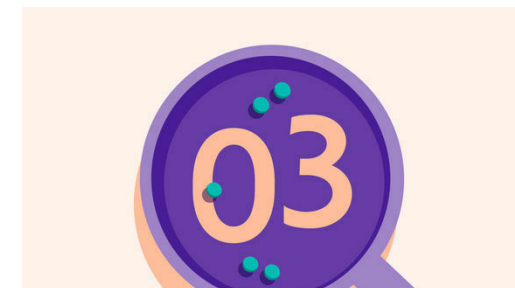
1. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und rundum mit **1TL Kräutermischung** und je 1/2 TL Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3–4Min. anbraten, bis es von allen Seiten gebräunt ist. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.



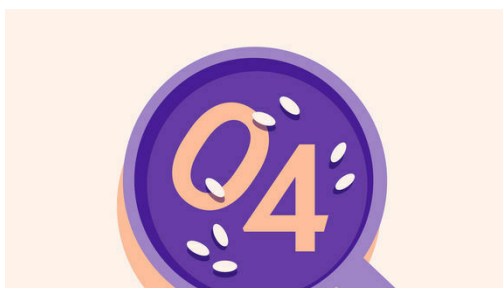
2. Gemüse braten

Den **Gemüsemix** im gleichen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze 3–4Min. anbraten, dabei ggf. Rückstände vom Topfboden lösen. Abgedeckt weitere 5–6Min. braten lassen, bis das **Gemüse** gar ist.



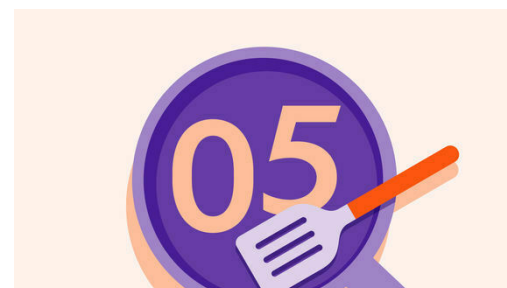
3. Suppe ansetzen

Die **übrige Kräutermischung** und 1EL Senf unter das **Gemüse** rühren. 750ml heißes Wasser, das **Brühwürz** und das **Fleisch** (ggf. mit **Fleischsaft**) zugeben und bei starker Hitze aufkochen lassen.



4. Gnocchi zufügen

Wenn die **Suppe** kocht, die **Gnocchi** zufügen und bei mittlerer bis starker Hitze weitere 3–4Min. kochen. Auf niedrige Hitze reduzieren und weitere ca. 10Min. köcheln lassen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Suppe** vom Herd nehmen und **1EL Zitronensaft** unterrühren. Abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend servieren.



6. Zitrus-Plus

Der Esslöffel Zitronensaft am Ende der Zubereitung mag zwar unscheinbar aussehen, aber er gibt der Suppe eine wunderbare Leichtigkeit. Wer gerne noch mehr Zitrus-Aroma hätte, kann die Zitrone vor dem Auspressen noch mit einer Küchenreibe behandeln und den Abrieb als Garnitur über die Suppe streuen. So bekommt man viel Genuss bei wenig Säure!