



Hühnersuppe mit Putenhackfleischbällchen

Zutaten

(für 4 Personen):

- 400 g Putenhackfleisch
- 2 Liter selbstgemachte Hühnerbrühe
- 1 Stange Lauch
- 2 Möhren
- Petersilie
- 150 g Suppennudeln



Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

Circa 25 Minuten

Hühnersuppe mit Putenhackfleischbällchen

Zubereitung:

1. Als erstes aus der Putenhackfleischmasse kleine Bällchen formen. Dann die Möhren schälen, den Lauch putzen und beides in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Petersilie kleinhacken.



2. Jetzt die Putenhackfleischbällchen mit dem Gemüse und der bereits fertigen Hühnerbrühe kurz aufkochen. Danach alles für weitere 7 bis 10 Minuten köcheln lassen.



3. Nebenbei die Suppennudeln garen.



Hühnersuppe mit Putenhackfleischbällchen

4. Zum Schluss die Hühnersuppe mit Putenhackfleischbällchen, Gemüse und Nudeln anrichten, Petersilie darüber streuen und Löffel für Löffel genießen!



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de