

### Miso-Hühnersuppe

# Zutaten (für 4 Personen):

2 Hähnchenschenkel
1 EL Miso-Suppenpulver
100 g Glasnudeln
2 Möhren
100 g Champignons
100 g Mungobohnenkeimlinge
3 Lauchzwiebeln
1 Stück Ingwer
Koriander



#### 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 60 Minuten



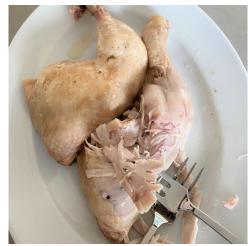
# Miso-Hühnersuppe

#### Zubereitung:

1. Für die Miso-Hühnersuppe zuerst die Hähnchenschenkel in 2,5 Liter Wasser mit dem Miso-Suppenpulver aufkochen und circa 45 Minuten köcheln lassen.



2. Dann die Hähnchenschenkel aus der Brühe nehmen und das Fleisch mit zwei Gabeln kleinzupfen.



3. Die Glasnudeln nach Packungsangabe zubereiten.





# Miso-Hühnersuppe

4. Jetzt die Möhren schälen und kleinschneiden, die Champignons putzen und vierteln und beides zusammen mit den Mungobohnenkeimlingen circa 5 bis 7 Minuten in der Brühe garen.



5. Die Glasnudeln und das Hähnchenfleisch dazugeben und noch einmal aufkochen.



6. Miso-Hühnersuppe mit Lauchzwiebelringen, gehacktem Koriander und geriebenem Ingwer toppen und genießen. 🛚





# Miso-Hühnersuppe



#### **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-geflügel.de**