

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-gefluegel.de**