

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. 549 kcal, 23 g Fett, 54 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß

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