

Hühnernudelsuppe für die Prep & Cook XL

(ergibt ca. 4–6 Portionen)

Zubereitung mit Universalmesser – kein Einsatzwechsel nötig

Zutaten:

- 500 g Hähnchengeschnetzeltes
- 300 g TK-Gemüse (z. B. eine zarte Gemüsemischung)
- 1 kleine Stange Lauch, in feinen Ringen ☞
- 100–120 g Suppennudeln (z. B. Buchstaben oder kleine Nudelformen)
- ca. 1–1,2 Liter Wasser
- 1–2 TL Gemüse- oder Hühnerbrühe Pulver ☞ (*nicht zu salzig dosieren*)
- 1 TL Öl (z. B. Olivenöl)
- Pfeffer nach Geschmack
- Getrocknete Petersilie oder Petersiliengewürz

Zubereitung:

1. Anbraten mit Universalmesser:

- Universalmesser einsetzen (bleibt durchgehend drin!)
 - Hähnchengeschnetzeltes + 1 TL Öl in die Schüssel geben
 - Lauch mit dazugeben, wenn du ihn verwendest
 - Manuell: 130 °C – 10 Min – Stufe 1 (ohne Stopfen)
- Das Fleisch wird leicht „angerissen“

2. Suppe aufsetzen:

- TK-Gemüse, Wasser, Brühe Pulver, Pfeffer zugeben
 - 95 °C – 20 Min – Stufe 1
- (mit offenem Stopfen oder auf Dampfstellung)

3. Nudeln garen:

- Nudeln zugeben
 - 95 °C – weitere 10–12 Min – Stufe 1
- Zwischendurch mal reinschauen , ggf. etwas Wasser nachgießen

4. Abschmecken & Servieren:

- Petersilie dazugeben
- Optional: Noch 1–2 Min. ziehen lassen
- Suppe direkt servieren oder abkühlen lassen fürs Mealprep

Und wie immer gilt:

Würz ganz nach deinem Geschmack- aber so schmeckt sie mir.

Mild, rund, einfach gut.