

# Nudelsuppe

Suppen » Klare Brühen

## Zutaten (4 Personen)

- » 500g Suppennudeln
- » Petersilie
- » Salz
- » 1 Hähnchenbrustfilet(s)
- » 1 Bd. Suppengrün
- » Maggi Würze

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Rezept-Foto



## Zubereitung

### Vorbereitung:

- Suppengrün putzen und zerkleinern
- Hähnchen würfeln
- in Salzwasser aus Gemüse und Fleisch eine Brühe kochen
- Petersilie waschen und hacken

### Fertigstellung:

- Nudeln in Salzwasser kochen
- gut abschrecken
- Nudeln zur Hühnerbrühe dazugeben
- mit Petersilie bestreuen
- mit Maggi würzen

### Tipp:

- dazu schmecken eingehackte Erdäpfel
- dafür Kartoffeln schälen, kochen, abgießen
- in einer Pfanne Butter erhitzen
- Kartoffeln etwas zerhacken
- in Butter schwenken und mit Petersilie bestreuen
- Kartoffeln mit in die Suppe geben

angelegt am: 26.05.2003

Rezept-Nr: 73

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke