

Spanische Geflügelsuppe

Ausländische Küche » Spanische Küche

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Bd. Suppengrün
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1-2 Knoblauchzehe(n)
- » 1EL Olivenöl
- » 350g Hähnchenbrustfilet(s)
- » 1 rote Paprika
- » 1 Zucchini
- » 3 Tomate(n)
- » 2-3TL Instant-Gemüse-Brühe
- » 1TL Oregano
- » 1TL Rosmarin
- » 2EL Basilikum

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Rezept-Foto



Zubereitung

Vorbereitung:

- Suppengrün putzen, klein schneiden
- Zwiebeln und Knoblauch schälen, hacken
- Fleisch klein schneiden
- Paprika und Zucchini putzen, klein schneiden
- Tomaten über Kreuz einschneiden, überbrühen, enthäuten, würfeln
- Kräuter waschen und hacken

Fertigstellung:

- Suppengrün, Zwiebel und Knoblauch in Öl anbraten
- Fleisch zugeben
- 1l Wasser zugießen
- Brühe einrühren, aufkochen lassen
- Paprika und Zucchini dazugeben
- Tomaten zur Brühe geben
- mit Oregano und Rosmarin würzen
- 20min köcheln lassen

- Suppe mit Basilikum bestreut servieren
- evtl. Knoblauchbaguette dazu reichen

angelegt am: 21.04.2003

Rezept-Nr: 71

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