Spanische Geflügelsuppe

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