

Lecker



ZUBEREITUNG

Hähnchenfilets in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, halbieren und jeweils klein hacken. Die getrockneten Tomatenscheiben aus dem Öl nehmen und in feine Streifen schneiden. Zitrone abreiben, halbieren und auspressen.

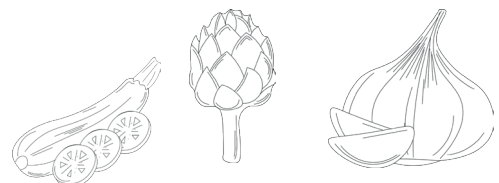
In einem mittelgroßen Topf 2 EL Olivenöl auf mittlere Temperatur erhitzen und darin Zwiebel- und Knoblauchwürfel andünsten. Tomatenstreifen und Hähnchenfiletwürfel ergänzen, kurz anbraten und dann Orzonudeln, Hühnerbrühe, Chiliflocken, Paprikapulver, Salz sowie Pfeffer ergänzen und die Suppe 15 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Parmesan und Sahne einrühren, noch einmal aufkochen lassen und Zitronenabrieb sowie Babyspinat unterheben. Die Suppe auf Teller verteilen, mit Zitronensaft beträufeln und genießen.

ZUTATEN

für 2-4 Portionen

- 300 g Hähnchenfilets
- 150 g Orzonudeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 60 g getrocknete Tomaten in Öl
- 1 Bio-Zitrone
- 1000 ml Hühnerbrühe
- 200 ml Sahne oder Schmand
- 60 g Parmesan, gerieben
- 80 g Babyspinat oder Rucola
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL Paprikapulver, rosenscharf
- 1 TL Salz plus etwas mehr zum Abschmecken
- 1 TL schwarzer Pfeffer plus etwas mehr zum Abschmecken



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroßer Topf mit Deckel