Cremige Hühnersuppe

45–55 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt das Hähnchen in 2x2 cm große Würfel schneiden. Die Karotten waschen, schälen und in Kreise schneiden. Den Brokkoli waschen, die Röschen abtrennen und den Strunk hacken.
2. Nun das Olivenöl in einem Topf mit dickem Boden erhitzen und das geschnittene Hühnerfleisch, die Karotten und den Brokkolistiel hinzufügen. Mit Kotányi Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen und zehn Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
3. Dann die Brühe in den Topf mit dem Huhn und dem Gemüse gießen, die Gewürze hinzufügen und 20 Minuten kochen lassen.
4. Nachdem das Gemüse weich geworden ist, die Kokosmilch dazugeben und verrühren. Nudeln und Spinat hinzufügen, eine Minute kochen und vom Herd nehmen. Den Topf abdecken und fünf Minuten ruhen lassen, damit die Nudeln vollständig gar sind. Zum Schluss den Zitronensaft dazugeben und mit geriebenem Parmesan servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2 EL	Olivenöl
300 g	Hühnerbrust
2 Stk.	Karotten
200 g	Brokkoli
1 L	Gemüse- oder Hühnerbrühe
200 ml	Kokosmilch
150 g	Kleine Nudeln
50 g	Babyspinat
1 TL	Zitronensaft
	Parmesan, gerieben (zum Servieren)
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
1 TL	Bio Petersilie geschnitten
1 TL	Bio Ingwer gemahlen
0.25 TL	Bio Curcuma gemahlen