

FEURIGER HÜHNERNUDELTOPF

FEURIGER HÜHNERNUDELTOPF

Hühnernudelsuppen sind einfach großartig - nur fehlt einem manchmal entweder die Zeit ein ganzes Suppenhuhn auszukochen, oder man hat das gleiche Problem wie ich und bekommt einfach kein frisches Suppenhuhn. Dann muss improvisiert werden und das Ergebnis war ein feuriger Hühnernudeltopf mit frischenChilis, etwas Mangold und Hähnchenbrustfilets. Genau das Richtige für kalte Tage!



Zutaten für 2-3 Personen:

1 Hähnchenbrustfilet (ca. 150g)

2 scharfe Chilis

2 Knoblauchzehen

1 Schalotte

5 Salbeiblätter

2 Pimentkörner

Salz

3 EL Limettensaft

6-7 große Mangoldblätter

150g Spaghettini

1 L leichte Gemüsebrühe

Zubereitung:

Chilis, Schalotte und Knoblauch klein schneiden, die Pimentkörner im Mörser zerstoßen. Damit es ein feuriger Hühnernudeltopf wird müssen die CHilis auch wirklich scharf sein! In einem ausreichend großen Topf die Brühe mit dem Salbei aufkochen und das Hähnchenbrustfilet darin 6-7 Minuten langhalb gar kochen. Schalotte, Knoblauch, Piment und Chili dazu geben.

Das Hähnchenbrustfilet aus der Brühe nehmen und kurz abkühlen lassen. 500ml Wasser zufügen und die Pasta mit einer guten Prise Salz hinein geben. Das Hähnchenbrustfilet zerpfücken und die Stücken zusammen mit dem klein gezupften Mangold in die Suppe geben. 3-4 Minuten fertig kochen. Die Salbeiblätter entfernen.



Die Suppe abschmecken und mit etwas Limettensaft abrunden. Wer keinen Limettensaft zur Hand hat kann auch etwas Balsamico Bianco nehmen um etwas Säure ins Spiel zu bringen.

So ein feuriger Hühnernudeltopf wird am besten sofort auf tiefe Teller verteilt und heiß serviert.

Lasst es euch schmecken!

