

# Schlaue Suppe



Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
1 Zwiebel	schälen, halbieren, flach auf das Brett legen, mehrmals längs bis knapp vor die Wurzel einschneiden, quer in feine Würfel schneiden (Krallengriff!)	Abfallschüssel, Schneidbrett, Küchenmesser
800g Gemüse der Saison (z.B. Möhren, Kohlrabi, Lauch, Broccoli, Blumenkohl) <b>oder</b> <i>1 P. Mischgemüse tiefgekühlt</i>	waschen, putzen, zerkleinern (wie bei der Gemüsesuppe mit Biss)	„
2 EL Öl	im Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin 1-2 Minuten glasig dünsten( Stufe 7), das Gemüse in den Topf geben, kurz mitdünsten lassen	Topf, Esslöffel, Rührlöffel
1 l Brühe (Wasser u. 2 Brühwürfel)	aufgießen, umrühren, aufkochen lassen,	Messbecher
60g Buchstabennudeln (oder andere Suppennudeln)	in den Topf geben, umrühren, Deckel schließen, auf Stufe 6 die Suppe 7 Minuten kochen lassen, in der Zwischenzeit	Waage, kl. Schüssel
2 Hähnchenschnitzel <i>oder 4 Hähncheninnenbrustfilets</i> <i>oder 1 Hähnchenbrust</i>	unter fließendem kaltem Wasser abwaschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, in 1cm breite Streifen schneiden. (Achtung: Brett und Messer sofort zum Spülen beiseite legen, Salmonellengefahr!)	Küchenpapier, Brett, Kochmesser
½ Bund Petersilie <i>oder 2 EL Petersilie tiefgekühlt</i>	waschen, von den Stielen abzupfen, fein schneiden,	Abfallschüssel, Schneidbrett, Küchenmesser
	Nach 7 Minuten das Fleisch und die Petersilie in die Suppe geben, nun noch 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Suppe mit	
Salz und Pfeffer	würzen, abschmecken, servieren.	2 Löffel, Suppenkelle