

# Hühner-Gemüse-Suppe

## Zutaten

- 1 Stange Lauch
- 1 große Karotte
- 1 fingerdicke Scheibe Sellerie
- 2 Hähnchenschenkel
- 1,25 l Wasser
- 1 Brühwürfel
- 1 EL Suppenliebe o. Feines Süppchen (Edelschmaus®)
- Salz/Pfeffer
- Muskat
- 2 Thymianzweige
- 4 kleine Strauchtomaten
- Petersilie
- Gemüse nach Wunsch (ich nehme am liebsten TK-Gemüse gemischt)
- Suppennudeln
- Eierstich

## Zubereitung

- Karotten und Sellerie schälen, Lauch putzen.
- Lauch und Karotten in Scheiben schneiden und den Sellerie würfeln.
- Alles in den Ofenmeister geben.
- Hähnchenschenkel auf das Gemüse legen, Brühwürfel dazu und mit Wasser übergießen.
- Suppenliebe darüber streuen, noch etwas salzen und pfeffern, sowie 3-4 Prisen Muskat.
- Tomaten und Kräuter in die Flüssigkeit legen.
- Deckel schließen, in den kalten Ofen schieben und bei **200°C O/U-Hitze** für ca. **1,5 Stunden** garen.
- Nun die Schenkel aus der Suppe holen, das restliche Wunschgemüse in die Brühe geben und weitere **20 Minuten** im Ofen garen.
- In dieser Zeit die Suppennudeln kochen, einen Eierstich herstellen (das mache ich gerne im TM), das Fleisch von den Hähnchenknochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Alles in die Suppe geben und unterrühren und servieren!



Eva-Maria Möhrle  
Selbst. Direktorin Pampered Chef®  
Selbst. Beraterin Edelschmaus®  
0177 747 11 71  
info@evasgenusswelt.de