



## „MINISTRONE ALLA POLLO“ HÜHNER-GEMÜSE-SUPPE

### ZUTATEN

- 1 Freilandhähnchen (ca. 1 kg)
- Ca. 2-3 l Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 1 **Bund** Suppengemüse
- 1 Gemüsezwiebel
- Jeweils 2 **Zweige** Thymian, Petersilie
- 10 Pfefferkörner
- 1 Nelke
- 3 Pimentkörner
- 1 kg verschiedene Gemüse der Saison, z. B.: grüner Spargel, Zucchini, Staudensellerie, Erbsen, Bundmöhren, grüne Bohnen, Kartoffel, Lauchzwiebeln

### TIPP

Schauen Sie auch bei den Service-materialien. In unsere Ernährungsbroschüre finden Sie einen Gemüse- und Obst-Saisonkalender, der Ihnen zeigt, welche Zutaten Sie gerade frisch einkaufen können.



Schluckbe-schwerden/  
gereizte  
Speiseröhre



Durchfall

FÜR 4 PERSONEN



EINFACH



90 MIN

### 1 SCHRITT

Das Suppengemüse waschen und putzen. Die Gemüsezwiebeln halbieren. Das Freilandhähnchen waschen und mit dem Suppengemüse, der Zwiebel und den Kräutern in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen, leicht salzen und aufkochen lassen.

### 2 SCHRITT

Auf niedriger Temperatur, kurz unter Siedepunkt ca. 45-60 Minuten gar ziehen lassen.  
In der Zwischenzeit die Gemüse schälen und klein schneiden.

### 3 SCHRITT

Das fertige Hähnchen aus der Brühe heben, etwas abkühlen lassen und tranchieren. Die Brühe durch ein Spitzsieb passieren und in den Topf zurückgeben. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gemüse in der Brühe garen, das Hähnchenfleisch zugeben und in vorgewärmten Tellern anrichten.  
Nach Wunsch mit Pesto servieren.