

Kartoffel-Mais-Suppe mit Hühnchen



Zutaten für die Kartoffelnudeln:

- 400 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 Zwiebel
- 1 Ei Butter
- 100 ml Schlagsahne
- 500 ml Hühnerbrühe
- 1 Dose Mais
- 300 g Hühnchenfleisch, gekocht
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen und klein würfeln. In einem Topf Die Butter erhitzen und die Zwiebel mit den Kartoffelwürfeln anschwitzen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Zugedeckt ca. 10 Minuten weich kochen.

Die Dose Mais öffnen und in einem Sieb den Mais abwaschen und gut abtropfen lassen. Das Hühnerfleisch klein schneiden. Beides auf die Seite stellen.

Vier bis fünf Esslöffel Kartoffelwürfel aus der Suppe herausnehmen und mit einem Pürierstab den Rest pürieren. Die Kartoffelwürfel wieder hineingeben. Mais und Hühnerfleisch in die Suppe geben und alles kurz aufkochen lassen.

Die Sahne hinzugeben und mit Salz & Pfeffer abschmecken.



Deine Einkaufsliste zum scannen auf
Dein Handy.