

20 Minuten-Hähnchen-Porree-Suppe

Zutaten für 4 Portionen:

- 250g Möhren
- 250g Porree
- 300g Erbsen
- 500g Hähnchenbrustfilet (-geschnetzeltes)
- 1 Becher Schlagsahne o. Kochsahne
- 1l Hühnerbrühe
- 20g Butter
- 125g Reis (8-Minuten)*
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Worcestersauce

- 1) Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Das Fett in einem großen Topf zerlassen und die Möhrenscheiben darin 2-3 Minuten andünsten.
- 2) Die Möhren mit der Brühe ablöschen, Sahne unterrühren und bei milder Hitze kochen. Die Hähnchenbrustfilets in Streifen schneiden. Porree putzen und in Ringe schneiden
- 3) Nach 5 Minuten die Hähnchenstreifen, den 8-Minuten-Reis, den Porree und die Erbsen unterrühren. Eintopf aufkochen und 8 Minuten bei milder Hitze zugedeckt kochen lassen.
- 4) Die Petersilie hacken. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer, Muskat und Worcestersauce abschmecken und vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

**wer nur 15-Minuten Reis hat, gibt ihn gleich in 2) statt in 3) mit der Sahne zu den Möhren*