Rezept

Gemüse-Hähnchen-Eintopf mit Kokosmilch

Ein Rezept von Gemüse-Hähnchen-Eintopf mit Kokosmilch, am 28.04.2024

Zutaten

250 g	Möhren
1 Stange	Staudensellerie
1 EL	Öl
	Pfeffer
200 ml	Kokosmilch
	Chilipulver
250 g	Kartoffeln
1	Knoblauchzehe
	Salz
300 ml	Gemüsebrühe
2	Hähnchenbrustfilets (je ca. 150 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Möhren und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Staudensellerie putzen, waschen und quer in feine Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls sehr fein würfeln.

2. Das Öl in einem mittelgroßen Topf erhitzen und Möhren, Kartoffeln, Sellerie und Knoblauch darin ca. 5 Min. anbraten. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsebrühe und Kokosmilch dazugießen und aufkochen lassen.

3. Die Hähnchenbrustfilets kalt abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen, in die Suppe legen und zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 12 Min. garen.

4. Dann die Hähnchenfilets herausnehmen, kurz ruhen lassen, mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und zurück in die Suppe geben. Diese mit Chilipulver kräftig würzen, auf zwei Suppenteller verteilen und servieren.