

## Rezept

# Hexenkessel

Ein Rezept von Hexenkessel, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>200 g</b> Möhren
<b>200 g</b> Blumenkohl	<b>1,5 l</b> Hühnerbrühe (verträgliches Fertigprodukt)
<b>50 g</b> getrocknetes Suppengrün	<b>200 g</b> Lauch
<b>500 g</b> Putenbrustfilet	Pfeffer
Jodsalz	frisch geriebene Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Möhren putzen, schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Den Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen teilen.
2. Das vorbereitete Gemüse mit der Hühnerbrühe und dem Suppengrün in einem großen Topf langsam zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. zugedeckt garen.
3. Inzwischen den Lauch putzen, waschen, in dünne Ringe schneiden, zur Suppe geben und ca. 5 Min. mitgaren. Die Putenbrust kalt abspülen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Ebenfalls in die Suppe geben und darin ca. 5 Min. ziehen lassen. Die Suppe mit Pfeffer, Jodsalz und Muskat abschmecken.