

## Rezept

# Lauch-Geflügel-Suppe

Ein Rezept von Lauch-Geflügel-Suppe, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Hähnchenbrustfilet	<b>2</b> kleine Stangen Lauch (300 g)
<b>1 EL</b> Öl	<b>350 g</b> Champignonscheiben (TK oder frisch geschnitten)
<b>800 ml</b> Hühnerbrühe	<b>150 g</b> Schmelzkäse
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Das Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Hähnchenwürfel darin scharf anbraten. Lauch und Champignons dazugeben und zusammen ca. 5 Min. unter Rühren braten.
2. Die Brühe dazugießen, einmal aufkochen lassen und den Schmelzkäse in die Suppe einrühren. Die Suppe ca. 5 Min. kochen lassen und vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.