

Rezept

Nudelsuppe mit Hähnchen und Eierflocken

Ein Rezept von Nudelsuppe mit Hähnchen und Eierflocken, am 09.06.2026

Zutaten

1 kleine Zwiebel	2 EL Öl
350 ml Geflügelbrühe	1 Päckchen TK-Suppengrün (50 g)
50 g Gabelspaghetti	125 g Hähnchenfilet
Salz	Pfeffer
1 Ei	1 Stängel Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und kurz in heißem Öl andünsten. Die Brühe dazugießen. Das Suppengrün dazugeben, alles aufkochen.

2. Die Gabelspaghetti dazugeben. Das Fleisch in dünne Streifen schneiden, in die Suppe geben und alles 5 Min. köcheln lassen.

3. Inzwischen die Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und hacken. Das Ei verquirlen und zum Schluss in die kochende Suppe rühren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit Petersilie bestreuen.