



Hühnereintopf mit Nudeln und Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

400 g Hähnchenbrust
1 große Fleischtomate
3 große Zwiebeln
½ Fenchelknolle
2 Stangen Staudensellerie
1 EL Speiseöl
3 Karotten
2 Süßkartoffeln
3 Pastinaken
¼ Steckrübe
¼ l Hühnerbrühe
1 l Gemüsebrühe
125 g Hörnchennudeln
1 EL Zitronensaft
1 TL geriebene Zitronenschale
Salz, Pfeffer
Paprikapulver
frische Petersilie

Zubereitung:

Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Tomate kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, wie ein Orange halbieren und die Kerne auspressen. Fruchtfleisch in Stücke schneiden.

Zwiebel, Fenchel und Sellerie putzen und waschen. Karotten, Süßkartoffeln, Pastinaken und Steckrübe schälen und waschen. Zwiebeln und Steckrübe würfeln, Fenchel in Streifen, Sellerie und Karotten in Ringe schneiden. Öl erhitzen, die gewürfelten Gemüse, Zwiebeln, Fenchel und Sellerie kurz darin

andünsten. Hühner – und Gemüsebrühe angießen und aufkochen. Nudeln dazugeben und bei milder Hitze etwas zehn Minuten garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Tomatenwürfel und das Geflügelfleisch dazugeben. Zitronensaft und -schale hinzufügen und den Hühnertopf mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Mit frischer Petersilie garnieren.

(Quelle: aponet.de)

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihr Klostergut Neresheim

Fam. Streif

Tel.: 07326/85144 o. 963221 o. 85145