

# Hühner-Suppe mit Nudeln

## Für 2 Personen

2 Hähnchenkeulen	1 Zwiebel	Salz
1 Lorbeerblatt	1/2 Stange Lauch	1 Möhre
1 kleine Steckrübe	150 g Mehl	2 Eier
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	Pfeffer

Die Hähnchenkeulen abspülen, in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Zwiebel, Salz und Lorbeerblatt zugeben und alles ca. 1,5 Stunden kochen. Lauch, Möhre und Steckrübe putzen bzw. schälen und in feine Stifte schneiden, die letzten 10 Minuten mit in den Topf geben. Dann die Brühe durch ein feines Sieb passieren und den Fond abschmecken. Das Hühnerfleisch vom Knochen lösen, in Würfel schneiden, das Gemüse zur Seite legen. Das Mehl mit einem Ei und einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden und etwas davon unter den Teig kneten. Den Teig mit einem Nudelholz oder der Nudelmaschine dünn ausrollen und in 1 cm große Quadrate ausschneiden. Die Nudelquadrate in der Brühe weich kochen. Hühnerbrühe und zurückbehaltenes Gemüse zugeben, die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das übrige Ei aufschlagen, in die kochende Suppe geben und mit einer Gabel durchrühren. Die restlichen Kräuter untermischen und die Suppe servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 25. November