

Hähnchenpfanne mit Salzkartoffeln und Broccoli, als Vorspeise Kohlrabicremesüppchen



Das brauchst du:

Für das Süppchen:

2 Kohlrabi

½ Becher Sahne

1 Zwiebel

150 ml Gemüsebrühe

1 Kartoffel

Für die Hähnchenpfanne:

500 g Hähnchenbrustfilet

4 Kartoffeln

1 Broccoli

½ Becher Sahne

Etwas Weißwein

1 Bund Frühlingszwiebeln

150 ml Gemüsebrühe

So machst du's richtig:

- 1.) Schneide die Zwiebel in Würfelchen.
- 2.) Schneide die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe.
- 3.) Schäle die Kartoffeln für die Beilage und die Kartoffel für die Suppe.
- 4.) Schneide die Hähnchenbrustfilets in Würfelchen.
- 5.) Wasche den Broccoli.
- 6.) Setze einen kleinen Topf mit Salzwasser auf und koche die Kartoffeln weich.
- 7.) Gib etwas Butterschmalz oder Öl in eine Pfanne und brate die Hähnchenbruststücke darin an.
- 8.) Lösche mit etwas Gemüsebrühe ab.
- 9.) Gib die Frühlingszwiebeln dazu.
- 10.) Schäle die Kohlrabi und schneide sie in kleine Würfelchen.
- 11.) Dünste die Zwiebelwürfelchen in einem Topf an.
- 12.) Gib die Kohlrabi dazu.
- 13.) Lösche mit Gemüsebrühe ab.
- 14.) Gib die Kartoffel dazu.
- 15.) Würze das Fleisch und die Suppe mit Salz und Pfeffer.
- 16.) Wenn die Kohlrabi weich sind, püriere die Suppe.
- 17.) Setze einen großen Topf mit heißem Salzwasser auf und lass den Broccoli darin komplett für 10 Minuten kochen.
- 18.) Verfeinere die Suppe und das Fleisch mit je einem halben Becher Sahne.