

Brühnudeln

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Hähnchenfleisch
- 300 g Nudeln
- 1 Möhre
- Erbsen (1 kleine Tasse)
- Petersilie
- Salz



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Gib das Hähnchenfleisch in einen Topf. Bedecke es mit reichlich Wasser. Gib Salz dazu und koche es 30-60 Minuten weich. Kleine Hähnchenflügel sind schnell gar, große Hähnchenschenkel brauchen länger. Tipp: [Suppenhuhn kochen](#)
2. Nimm das Hühnerfleisch aus der Brühe. Lass es etwas abkühlen und schneide es dann klein.
3. Schäle die Möhre und schneide sie in kleine Würfel. Fülle die Brühe auf 2 Liter auf. Gib die Möhrenwürfel und die Erbsen hinein und koche sie 10 Minuten.
4. Schmecke die Brühe mit Salz ab. Gib nun nach Belieben auch das Hühnerfleisch hinzu.
5. Koche die Nudeln separat in einem Topf. Verteile sie auf die Teller und übergieße sie mit der Brühe.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

