



## Suppentopf »Burgl's Art«

### Suppentopf »Burgl's Art«

600 g Gemüsemix nach Wahl: Karotten, Petersilienwurzel, Lauch, Sellerie, Kohlrabi, Erbsen, Paprika, ...

250 g Hühnerfleisch

1 Stück(e) Zwiebel, groß

4 Esslöffel Burgl's Traubenkernöl Sélection

1 Stück(e) Knoblauchzehe

1 l Burgl's Kräutersuppe

1 Zweig(e) Maggikraut, grob gehackt

100 g Burgl's Ballaststoff Nudeln nach Wahl

2 Teelöffel Burgl's Bio Kräuterwürze

1 Teelöffel Burgl's Bio Würzmischung »Mexiko Chili«

1 Teelöffel frischer Ingwer, klein gehackt

Etwas Zitronensaft

Etwas Kräuter nach Belieben

---

**Gesamtzeit:** 25 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 4

## **Suppentopf »Burgl's Art«**

1. Gemüse in Streifen, Hühnerfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebelringe in dünne Scheiben schneiden und im Öl goldgelb anbraten. Gemüse und Knoblauch dazugeben, kurz rösten. Mit Burgl's Kräutersuppe aufgießen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.
2. Hühnerfleisch, Burgl's Ballaststoff Nudeln und Maggikraut zugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen. Burgl's Gewürze, Ingwer und ein paar Tropfen Zitronensaft zufügen. Mit Kräutern bestreut servieren.
3. Tipp | vegetarische Variante: Hühnerfleisch weglassen, Burgl's Ballaststoff Nudeln auf 200 g erhöhen.