Schwabes

Rezeptideen

Tunesische Hühnersuppe mit Harissa

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Suppenhuhn
- 3 l Wasser
- 100 g ***Schwabes Suppengrün***
- 2-3 TL ***Schwabes Harissa Gewürz***
- 200 g Reisnudeln
- 2 EL Tomatenmark.

Zubereitung:

Suppenhuhn in 3 l Wasser aufkochen lassen. Dieses 1 ½ Stunden köcheln lassen und dann abseihen.
Das Fleisch von den Knochen lösen und kleinschneiden.
In einem Topf das Tomatenmark mit etwas Olivenöl anbraten, die Brühe und das Suppengrün hinzufügen und mit ***Schwabes Harissa*** (2-3 Tl.) abschmecken. Nach 5 Minuten das Fleisch und die Reisnudeln dazu geben und ziehen lassen, bis die Reisnudeln gar sind.

Dazu empfehlen wir Fladenbrot oder normales Baguette.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!