



*Essen fürs echte Leben.*

## Geflügel-Gemüse-Eintopf

### Zutaten (für 2-3 Personen):

1 Glas Sonnen Bassermann Meine Hühner-Kraftbrühe (350 ml)  
400 g Suppengemüse (TK)  
2 Eier  
50 g Suppennudeln  
1 EL gehackte Petersilie  
Pfeffer  
Sojasauce

### Zubereitung:

Meine Hühner-Kraftbrühe und die dreifache Menge Wasser in einen Topf geben und das Suppengemüse hinzufügen. Suppe aufkochen und das Gemüse garen. Eier verquirlen, in die heiße Suppe laufen lassen und dabei leicht umrühren. Suppennudeln untermischen und gar ziehen lassen. Petersilie untermischen und mit Pfeffer und Sojasauce abschmecken. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach