



APOLLO 11-Menü

Cremesuppe vom Hähnchen

Zutaten:

2 gekochte Hühnerbrüste ohne Haut
400 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
4 EL Olivenöl
4 EL Kokosmehl
50 ml Sahne
3 Msp. Currypulver
100 g Ananaswürfel
3 Stängel Minze
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Hühnerbrüste in kleine Würfel zerteilen. Öl erhitzen, Kokosmehl einrühren, mit der Brühe aufgießen, kurz kochen lassen und etwas reduzieren. Sahne und Curry hinzufügen, erneut köcheln und die Hühnchen- und Ananaswürfel dazugeben. Aufkochen, mit Salz und Pfeffer dezent abschmecken und mit Minze verfeinern.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten