

# Immer lecker

... Nudeln & Pasta mal anders

**Glasnudeleintopf mit Hühnchen und Spinat**



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# *Glasnudeleintopf mit Hähnchen und Spinat*

## *Zutaten für 4 Personen:*

500 g Hähnchenbrust, 500 g frischer Blattspinat, 500 ml Gemüsebrühe, 400 ml Kokosmilch, 1 Chilischote, 2 Zwiebeln, 2 EL Öl, 100 g Glasnudeln, Salz und Pfeffer je nach Geschmack zum Würzen.

## *Zubereitung:*

Die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und in einem Topf mit etwas Öl anbraten. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und glasig anbraten. Die Chilischote klein schneiden und hinzugeben.

Die Kokosmilch aufgießen und aufkochen lassen. Anschließend die Gemüsebrühe hinzugeben und ebenfalls kurz aufkochen.

Nun die Spinatblätter waschen, ggf. halbieren und unterheben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Glasnudeln nach Packungsanweisung zubereiten und auf einen Suppenteller geben, mit der heißen Suppe übergießen und servieren.