

# *Hühnersuppe mit College-Curry*

*4 Personen/ Vorbereitungszeit: ca. 20 Min.*

## Zutaten

*2 Hähnchenbrustfilet(s)  
3 Schalotte(n)  
1 Chilischote(n), rote  
1 Limette(n)  
250 g Blattspinat  
400 ml Kokosmilch  
2 EL College-Curry  
500 ml Hühnerbrühe  
Salz*

## Zubereitung

*Hähnchenfleisch in kleine Würfel schneiden, etwas salzen. Schalotten und Chili fein hacken. Limette heiß abwaschen und Schale abreiben. Spinat putzen und grob zerpfücken.*

*Die Hälfte der Kokosmilch in einem Topf erhitzen. Schalotten, Chili, Limettenschale und College-Curry dazugeben und unter Rühren erhitzen.*

*Fleisch dazugeben und mit Brühe und der restlichen Kokosmilch auffüllen. 5-6 min ziehen lassen.*

*Dann den Spinat zufügen und einige Minuten garen, bis er weich ist. ggf. noch etwas salzen.*

---