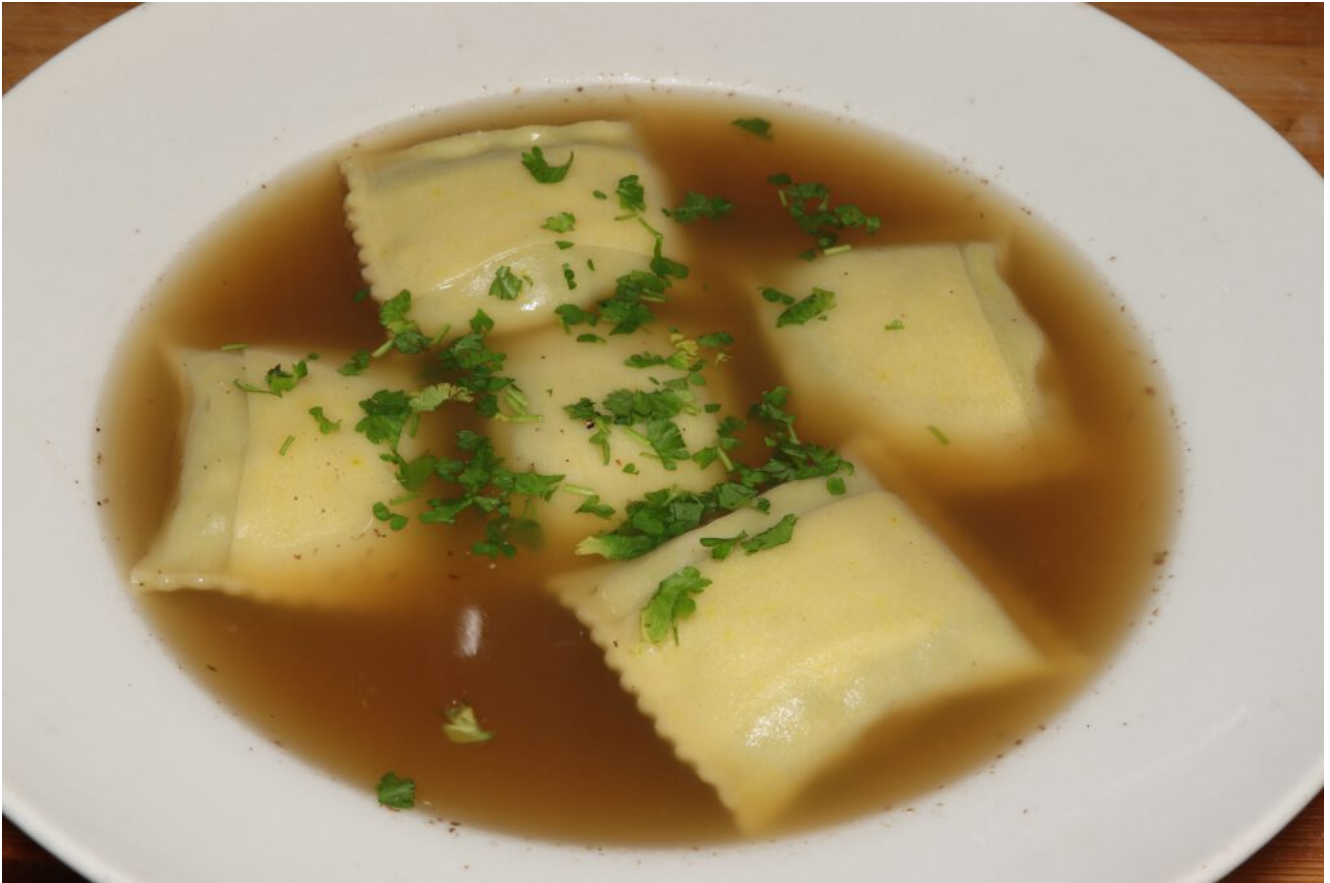


Geflügel-Maultaschen in Hühnerbrühe

Ein Rezept für ein Gericht, das sehr schnell zubereitet ist.



Leckere Maultaschen

Und das eher so lala ist. Denn zum einen wird ein Convenienceprodukt verwendet. Und zwar die Maultaschen mit Geflügelfleischfüllung. Aber zum anderen wird frisch zubereitete Hühnerbrühe verwendet. Und letztere ist wirklich exzellent.

Und mal ehrlich, machen Sie sich zuhause für einen 2-Personen-Haushalt immer die Mühe, Maultaschen frisch selbst herzustellen und zuzubereiten? Es gibt da wirklich gute Convenienceprodukte, die hervorragend schmecken. Und somit tut dies einem guten Gericht und einem leckeren Essen keinen Abbruch.

Und außerdem ist dieses Gericht, wie oben geschrieben, sehr

schnell zubereitet. Denn Sie müssen die Maultaschen nur wie auf der Anleitung der Packung beschrieben in der Hühnerbrühe erhitzen. Bei meinem Convenienceprodukt hat das 7 Minuten gedauert. Und dann die Brühe noch etwas würzen.



Exzellente Hühnerbrühe

Für 2 Personen:

- 500 g Maultaschen (mit Geflügelfleisch gefüllt, 2 Packungen à 250 g, jeweils 5 Stück)
- 1 l [Hühnerbrühe](#)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: 7 Min.

Petersilie kleinschneiden.

Hühnerbrühe in einem Topf erhitzen.

Maultaschen hineingeben und in der nur noch siedenden Brühe 7 Minuten erhitzen.

Brühe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!