

## Bio-Suppe

4 l	Suppenbrühe (aus dem Bioladen)
3	Hähnchenbrustfilets
1	Kohlrabi
4	Bio-Möhren
500 g	Champignons (braun oder weiß)
125 g	Bio-Suppennudeln

4 l Wasser mit Suppenbrühe erhitzen. Kleingeschnittene Hähnchenbrustfilets hinzugeben. Kohlrabi putzen und klein schneiden, in die Suppe geben. Möhren putzen und mithilfe eines Gemüsehobels in feinen Streifen in die Suppe geben. 10. Min köcheln lassen. Inzwischen Champignons putzen und klein schneiden. Champignons und Suppennudeln in die Suppe geben und nach Packungsangabe fertig kochen.

Guten Appetit!