

Chicken Soup (2 Personen)

300 gr	Hühnerbrust, mundgerecht geschnitten
1 L	Hühnerbouillon
400 gr	Tomaten, gehackt
250 gr	Cannellini (Bohnen)
100 gr	Bulgur (Hartweizen)
4	Stangensellerie, gehackt
1	Zwiebel, fein gehackt
1	Rote Chilli, gehackt
3 EL	Peterli, glattblättrig, gehackt
1 TL	Oliven Öl

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln im Öl anschwitzen.
2. Sellerie, Chilli begeben, 10 Min. köcheln lassen.
3. Hühnerbrust begeben und 10 Min. rührkochen.
4. Hühnerbouillon begeben und aufkochen.
5. Bulgur begeben und 15 Min. köcheln.
6. Cannellini und Tomaten begeben und weitere 5 Min. köcheln.
7. Abschmecken und mit Peterli garnieren und servieren.