

ABC_schöne_Sachen

Beitrag von „UrlaubVomUrlaub“ vom 25. Juni 2021 13:47

Suppe, Suppe geht immer!

Z.B. so, frei nach einem Rezept aus einem alten Aldi-Kochheft:

Man nehme...

- Hähnchenschlegel
- (scharfe) Würstchen wie Chorizo oder Kaminwurzerl
- Bund Suppengrün
- Paprika
- Kartoffeln
- Shrimps (Garnelen?) ohne Schwänze
- Parmesan
- Zitronenschale
- Pinienkerne
- Weißwein

1. Hähnchenschlegel anbraten und Kochen (Sellerie, Weißwein und Gemüsebrühpulver oder Salz mitkochen)

2. In der Zeit Paprika, Kartoffeln und Möhrchen in Stücke schneiden und wenn das Huhn durch ist dazugeben und essfertig kochen lassen

3. Würstchen in Stücke schneiden und anbraten/aus der Pfanne nehmen

4. Shrimps kurz anbraten

5. Shrimps und Würstchen in die Suppe geben

6. Geriebene Zitronenschale, geriebenen Parmesan und ggf. gemahlene Pinienkerne auf der Suppe verteilen und im Ofen kurz überbacken. (So geht's im Original, kann man aber auch sein lassen und alles einfach so zusammenführen...)

Wird ein bisschen sämig, die Zitronenschale gibt dem eine tolle Note, essen sogar unsere Kinder... Kurz: Mega geil!