

Helmut's Dschungelsuppe

für zwei Personen

- 2 mittlere Kartoffeln
- 1 Karotte
- 2 Stangen Sellerie
- 100 g Knollensellerie
- 200 g gekochte weiße Bohnen
- 2 Tel Instantbrühe (Huhn oder Gemüse)
- 1 Packung Garnelen TK 250 g
- 2 Eier
- 1 Packung Frühstücksbacon
- 1 EL Öl, Salz, Pfeffer und Schnittlauch
- 1 Becher Schmand



Die Kartoffeln und Karotten schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. In einem mittleren Topf die Kartoffeln und Karotten mit ca. 300 ml Wasser weich kochen. Den Knollensellerie ebenfalls schälen, in kleine Würfel schneiden und mitkochen. Nach 10 bis 15 Minuten sollten das Gemüse einigermaßen weich sein, mit einem Pürierstab zu einer sämigen Suppe pürieren. Dann erst dein fein geschnittenen Stangensellerie und die weißen Bohnen zugeben. Mit Salz, Pfeffer und ein bis zwei Teelöffel Instantbrühe abschmecken, bei geringer Hitze ganz leicht köcheln lassen.

Die Eier in einer Schüssel mit Salz und Schnittlauch verquirlen. Das Öl in einer mittleren Pfanne erhitzen und bei geringer Hitze das Ei darin stocken lassen, nicht rühren. Wenn die Oberfläche einigermaßen fest ist, das Omelette mit einem Pfannenspachtel wenden und noch kurz die andere Seite stocken lassen. Das Omelette auf einen Teller gleiten lassen, aufrollen und abkühlen lassen, dann in ca. 1 cm breite Ringe schneiden.

Auf Grillspießen (Holzspieße vorher in Wasser legen) abwechselnd den Bacon, die aufgetauten Garnelen und Omeletteringe aufspießen. Im Minigrill oder Backofen mit Oberhitze etwa 15 bis 20 Minuten grillen. Natürlich kann man sie auch auf Elektro- Gas- oder Kohlegrills legen, dann darauf achten dass die Hitze nicht zu groß wird.

Wenn alles gar ist einen $\frac{3}{4}$ Becher Schmand rühren, gegebenenfalls nochmal abschmecken und in Schüsseln oder Suppenteller geben. Mit etwas Schnittlauch oder anderen Kräutern garnieren und einen Spieß auf den Teller- oder Schüsselrand legen. Vorsicht! Metallspieße könnten noch heiß sein, eventuell mit Küchenkrepp isolieren. Guten Appetit.