

Hännes´ Lieblingsgericht 1: Schnelle Landstreicher-Suppe

Zutaten:

250 g Mie-Nudeln
1,5 l Wasser
1 Beutel (50-60 g) Trockenfleisch (Beef Jerky, Sorte nach Wunsch; alternativ: drei Scheiben Salami oder 70 g Cabonossi)
1 Ei
1 kleine Paprika
frische Kräuter (was zu bekommen ist, zum Beispiel: Petersilie, Basilikum; alternativ: Wildpflanze Löwenzahn)
etwas Salz

Zubereitung:

Wasser mit etwas Salz im Campingtopf zum Kochen bringen. Derweil die Paprika fein würfeln und die verfügbaren Kräuter grob hacken. Die Mie-Nudeln etwas auseinanderbrechen, damit sie später einfacher zu essen sind.

Dann die Nudeln, das Fleisch (oder klein gezupfte Salami oder die in Scheiben geschnittene Cabonossi) und die gewürfelte Paprika in das kochende Wasser geben. Nochmal kurz aufkochen lassen und die Nudeln etwas auseinander schieben. Das Ei in die Mitte der Nudeln gleiten lassen.

Nun den Topfdeckel auflegen, Hitze wegnehmen und ca. 4 Minuten ziehen lassen.

Zum Abschluss die gehackten Kräuter vorsichtig untermengen, sodass das pochierte Ei nicht kaputt geht. Fertig ist die leckere Landstreicher-Suppe! Das Rezept ist für ein bis zwei Personen. Für größere Mengen einfach die Zutaten hochrechnen.