

SCHNELLE UND EINFACHE VEGETARISCHE MEXIKANISCHE TORTILLA-SUPPE

PRODUKTE

4 PORTIONEN

15 MIN

EINFACH

1 Packung Garden Gourmet Vegetarische Filet-Streifen
1 rote Zwiebel
1 Avocado
1 Limette
1 Glas gegrillte Paprika (185 g)
1 Dose Tomatenwürfel (400 g)
1/2 Bund frischer Koriander
1 Würfel Gemüsebrühe (mit weniger Salz)
1 EL mexikanische Gewürzmischung
1 EL Olivenöl (zum Braten)
Tortilla-Chips

Diese vegetarische mexikanische Tortilla-Suppe mit gegrillter Paprika und gegrillten Garden Gourmet Vegetarischen Filet-Streifen ist eine leckere Mahlzeit, die im Handumdrehen serviert werden kann! Also: Jetzt schnell nachmachen und das Schlemmen kann losgehen. Guten Appetit!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Die Zwiebel schälen und hacken. Die Hälfte der Zwiebel zum Garnieren beiseite legen und den Rest zusammen mit der Gewürzmischung in etwas Öl 1 Minute anbraten. Die gewürfelten Tomaten, 500 ml Wasser, den Brühwürfel und die (abgetropften) gerösteten Paprika zugeben.

2. Zubereitung Zutaten

Aufkochen, mit einem Pürierstab fein pürieren und 5 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Garden Gourmet Vegetarischen Filet-Streifen nach Packungsanweisung braten.

3. Es kann angerichtet werden!

Avocado halbieren, schälen, in Würfel schneiden und mit Limettensaft beträufeln. Die Suppe in Teller oder Schüsseln schöpfen und die gebratenen Garden Gourmet Vegetarischen Filet-Streifen und Avocado-Würfel hineingeben und mit Koriander, den restlichen roten Zwiebeln und Tortilla-Chips garnieren.

TIPPS

Tortilla-Chips knusprig halten

Füge die Tortilla-Chips erst kurz vor dem Servieren hinzu, um sicherzustellen, dass sie knusprig bleiben.

Garnierung

Experimentiere mit verschiedenen Garnierungen wie gerösteten Kürbiskernen oder geriebenem Käse für zusätzliche Textur und Geschmack.

Paprika grillen

Stelle sicher, dass die gegrillten Paprika gleichmäßig gegrillt sind, um einen rauchigen Geschmack zu erzielen.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**