

# SCHNELLE UND EINFACHE VEGETARISCHE MEXIKANISCHE TORTILLA-SUPPE

## ZUTATEN

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**