



Tortilla Suppe

Tortilla Suppe

1 Esslöffel Pflanzenöl

1 Zwiebel, fein gewürfelt

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 rote Paprika, gewürfelt

400 g gehackte Tomaten (Dose)

800 ml Jürgen Langbein Geflügel-Fond

3 Teelöffel Don Enrico Taco Mix

Salz, Pfeffer

1 Dose Don Enrico Black Beans

150 g Mais

1 Limette, der Saft

Für die Tortilla Streifen:

4 Stück(e) Don Enrico Corn Wrap Tortillas 8 Mais-Weizentortillas

1 Esslöffel Öl

Etwas Salz

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Portionen

Zum Servieren:

1 Avocado, gewürfelt

Frischer Koriander

3 Handvoll geriebener Käse (z.B. Cheddar)

3 Esslöffel Sauerrahm oder Crème fraîche

Limettenspalten

Tortilla Suppe

1.

Tortillas in feine Streifen schneiden. Mit Öl vermengen und leicht salzen. Bei 180 °C Umluft ca. 8–10 min. im Ofen knusprig backen.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel 3–4 min. glasig anschwitzen. Knoblauch und Paprika hinzufügen und weitere 2 min. braten.

Gehackte Tomaten, Fond und Taco Mix zugeben. 15 min. köcheln lassen.

Bohnen (abgespült) und Mais einrühren. Weitere 5 min. köcheln. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe in Schalen füllen. Mit Tortilla-Streifen, Avocado, Käse, Koriander und einem Klecks Sauerrahm garnieren. Mit Limettenspalten servieren.