



Vegane Tortillasuppe

Vegane Tortillasuppe

2.5 Teelöffel Olivenöl

1 Stück(e) Zwiebel, gewürfelt

5 Stück(e) Knoblauchzehen, gehackt

2 Stück(e) Jalapeños, entkernt und gewürfelt

1 Dose Tomaten, gehackt

240 ml Gemüsebrühe

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

1 Esslöffel Chilipulver

2 Teelöffel Knoblauchpulver

1 Dose Don Enrico Black Beans

30 g Koriander, fein gehackt

1 Stück(e) Limettensaft

Etwas Salz

Etwas Pfeffer

1 Stück(e) Avocado

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Vegane Tortillasuppe

1. Zwiebel, Knoblauch und Jalapeño in Olivenöl unter Rühren 5 min lang anbraten.

Gehackte Tomaten, Gemüsebrühe, 1 zerkleinerten Tortilla, Chilipulver und Knoblauchpulver hinzufügen. Gut umrühren und 10 min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Schwarze Bohnen, Koriander und Limette unterrühren und noch ein paar Minuten köcheln lassen.

Mit einem beliebigen Mixer, das Ganze mixen, gerade so, dass die Suppe noch ein wenig stückig bleibt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe mit in Scheiben geschnittener Avocado, frischem Koriander und knusprigen Tortillastreifen garnieren und servieren.

Für die knusprigen Tortillastreifen

1.

Die restlichen Tortillas in Streifen schneiden. Diese mit 1-2 TL Olivenöl bei mittlerer Hitze braten, bis sie knusprig sind. Dabei häufig wenden und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.