



Mexikanische Hackfleisch-Gemüse-Suppe

mit Zwiebeln und knusprigen Tortillasticks



ca. 25min



2 Personen

Eine kräftige Suppe mit kross gebackenen Tortillas ist zu jeder Jahreszeit ein Hit. Unser heutiges Exemplar mit Zucchini, Paprika, passierten Tomaten und saftigem Rinderhack ist einfach und schnell gemacht. Zwiebeln einlegen – ebenfalls kein Problem. Und die Tortillas sorgen im Ofen ohnehin praktisch für sich selbst. Ein rundum befriedigendes Essen.

- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 200g passierte Tomaten
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 Pck. Tortillas ¹

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

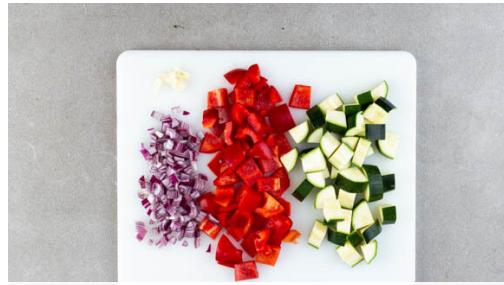
- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Messbecher

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 846kcal, Fett 48.1g,
Kohlenhydrate 65.5g, Eiweiß 35.5g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** längs vierteln und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



4 Tortillas in ca. 2cm breite Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. 2EL Pflanzenöl mit ½TL Salz verrühren und mit den **Tortillastreifen** vermengen. Die **Tortillasticks** in 6-10Min. im Ofen knusprig backen, gelegentlich wenden. **Vorsicht:** Sie können leicht verbrennen!



Das **Hackfleisch** mit der **Gewürzmischung** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze in 2-3Min. leicht bräunlich anbraten.



Die **restlichen Zwiebeln** mit 1 EL Essig, ½ TL Zucker und 1 Prise Salz vermengen und bis zum Servieren ziehen lassen.



Die **Zucchini**, die **Paprika**, die **½ der Zwiebeln**, den **Knoblauch** und ½TL Salz untermengen und ca. 2Min. mitbraten. Die **Tomaten**, 200ml Wasser und die **½ des Brühgewürzes** unterrühren und alles abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



Die **Suppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Schalen oder tiefe Teller geben. Mit den **Tortillasticks** garnieren; die **Tortillasticks** sollten dabei teilweise in die **Suppe** eingetaucht sein, teilweise aber auch knusprig bleiben. Mit den **Zwiebeln** bestreut servieren.