



## Hackfleisch-Gemüse-Suppe mexikanische Art

mit Zwiebeln und High-Protein-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 High-Protein-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
- 8 High-Protein-Tortillas <sup>1</sup>

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

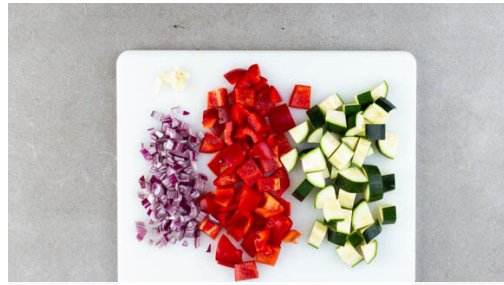
- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Messbecher

### Kochtipp

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 836kcal, Fett 48.4g,  
Kohlenhydrate 54.3g, Eiweiß 42.1g



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 1 EL Pflanzenöl bei starker Hitze in 2-3 Min. 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 Brühwürzes** 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.