



Mexikanische Maissuppe mit Greek White

dazu knusprige Tortillas



20-30min



4 Portionen

Oh, wir sind Fans dieser köstlichen Suppe aus Mais und Paprika! Nicht nur hat die Suppe eine wunderbar feine Schärfe, sondern sie ist dank des cremig-weichen Greek White und der knusprigen Tortillachips auch eine wohltuende und abwechslungsreiche Mahlzeit. Genau das Richtige, wenn du es dir zum Feierabend gemütlich machen möchtest!

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 2 Stangensellerie ¹
- 1 Zwiebel
- 1 Dose Mais
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Pck. Tortillas ²
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 10g Koriander
- 1 Lauchzwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 300g Violife Greek White

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- Stabmixer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipps

Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

Allergene

Sellerie (1), Gluten (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.



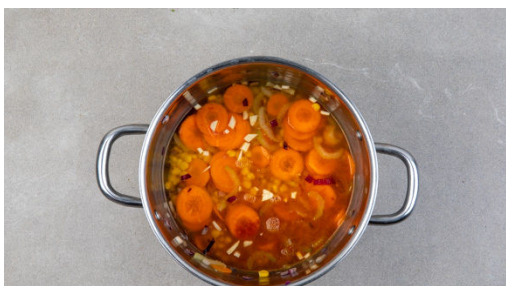
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Sellerie** ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Tortillachips backen

8 Tortillas in Dreiecke schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Je nach Größe des Backblechs ggf. zwei Bleche verwenden. Die **Tortillastücke** 5-8Min. im Ofen goldbraun und knusprig backen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Tortillachips** mit **1 Prise Gewürzmischung** verfeinern.



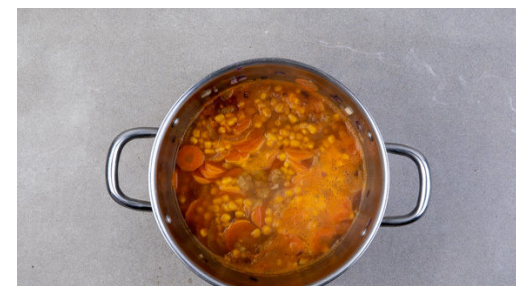
2. Gemüse anbraten

Die **Karotten**, den **Sellerie** und die **Zwiebeln** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, dann mit dem **Mais** und der **½ des geräucherten Paprikapulvers** ebenfalls in den Topf geben und 3-4Min. mitbraten.



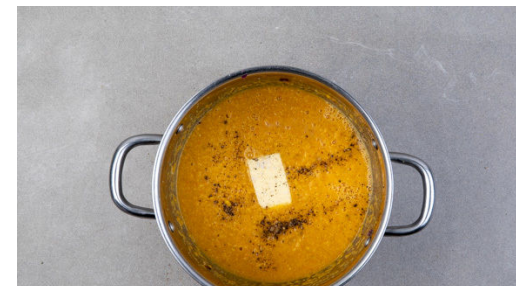
5. Garnitur vorbereiten

Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Greek White** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln und mit dem **Koriander**, den **Lauchzwiebeln**, **1TL Limettenschale** und **1EL Limettensaft** vermengen. Mit **1 Prise Gewürzmischung** abschmecken.



3. Eintopf kochen

Das **Brühgewürz** unterrühren und das **Gemüse** mit 1,5L heißem Wasser ablöschen. Die Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren aufkochen, dann den **Eintopf** ca. 10Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** gar ist.



6. Eintopf fertigstellen

Den **Eintopf** mit einem Stabmixer pürieren, dabei ggf. etwas mehr heißes Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann den **Eintopf** noch mit 1EL veganer Margarine verfeinern. Den **Eintopf** mit dem **Kräuter-Greek-White** anrichten und mit den **Tortillachips** servieren.