



Mexikanische Bohnensuppe

mit Avocado und Limettensalsa



20-30min



2 Personen

Die deftige Bohnensuppe mit Kirschtomaten und roter Paprika ist schnell gemacht und dank der erfrischenden Limettensalsa und cremiger Avocado von raffinierter Leichtigkeit. Dazu gibt es knusprig gebackene Tortillachips. Lasst es euch schmecken!

- 1 rote Paprika
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Jalapeño-Chilischote
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 15g frischer Koriander & Thymian
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Dosen schwarze Bohnen
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Tortillas ¹
- 1 Avocado

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Energie 851kcal, Fett 26.8g,
Kohlenhydrate 118.6g, Eiweiß 29.6g



Die **Paprika** halbieren, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Ca. **1EL der Zwiebeln** für die **Salsa** beiseitelegen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Chilischote** längs halbieren, die Kerne entfernen und **eine Chilihälfte** in feine Streifen schneiden.



Die **Bohnen** und die **Brühe** zu dem **Gemüse** in den Topf geben und alles ca. 15Min. sanft köcheln lassen. Mit der **restlichen Gewürzmischung**, dem **restlichen Limettensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Chilihälfte**, den **Thymianstängel** und ggf. die **Korianderstängel** aus der **Suppe** nehmen und die **Suppe** mit einem Stabmixer cremig, aber nicht zu glatt pürieren.

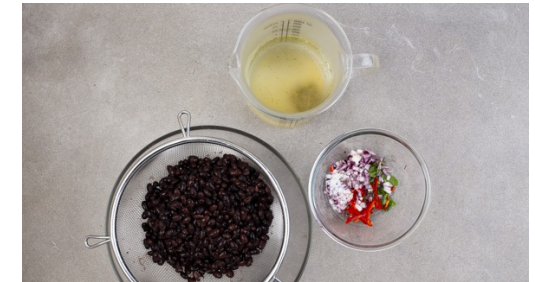
Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



Die **Paprika** und die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. anbraten. Die **Tomaten**, den **Knoblauch**, die **Chilihälfte**, die **1/2 der Gewürzmischung** und **1 Thymianstängel** hinzugeben und alles ca. 10Min. köcheln lassen. Die **1/2 der Korianderblätter** fein schneiden, die **Stängel** in der **Suppe** mitkochen.



4 Tortillas halbieren und die Hälften in ca. 2cm breite Dreiecke schneiden. Die **Tortilladreiecke** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit etwas Olivenöl bestreichen, mit Salz würzen und im Ofen 12-14Min. backen, bis die **Tortillas** knusprig sind. **Tipp:** Wer mag, kann auch alle **Tortillas** verwenden. Dann evtl. auf zwei Backbleche verteilen.



Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** auspressen. Den **Limettenabrieb** und **3/4 des -saftes** mit den **restlichen Zwiebeln**, dem **gehackten Koriander**, den **Chilistreifen** und 1 Prise Salz zu einer **Salsa** verrühren. Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen. Das **Brühgewürz** in 400ml heißem Wasser auflösen.



Die **Avocado** halbieren und den Kern entfernen. Das **Fruchtfleisch** mit einem Esslöffel aus der Schale lösen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Suppe** mit etwas **Limettensalsa**, **Avocado** und **Koriander** garniert servieren, die **restliche Salsa**, den **restlichen Koriander** und die **Tortillachips** dazu reichen.

Konto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Twitter](#) [Facebook](#) [YouTube](#) **#marleyspooning**