



Mexikanische Paprikasuppe

mit Tortillachips und Mais



20-30min



3-4 Personen

Wir nehmen euch mit auf eine kulinarische Reise bis nach Mexiko! Eine wohltuende Suppe aus gerösteter Paprika und Tomaten, mit köstlichen Toppings und einer knusprigen Tortilla-Beilage lassen uns von der feurigen Kultur der fernen Landes träumen! Das Röstaroma der Paprika verleiht der Suppe das gewisse Etwas, und Vorsicht: Die Tortillachips haben Suchtpotenzial!

Was du von uns bekommst

- 3 rote Paprika
- 1 Packung Kürbiskerne
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10g frischer Koriander
- 1 Packung Tortillas¹
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Dose Mais
- 2 Becher Joghurt⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 809kcal, Fett 47.3g, Kohlenhydrate 74.5g, Eiweiß 19.7g



1. Paprika rösten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit 1TL Olivenöl bestreichen und mit 1 Prise Salz würzen, dann ca. 15Min. auf der oberen Schiene im Ofen rösten, bis die Haut dunkle Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.



4. Suppe kochen

Die **Paprika**, das **Brühgewürz**, die **gehackten Tomaten** und 200ml Wasser unterrühren und die **Suppe** ca. 10Min. köcheln lassen. Die **Suppe** vom Herd nehmen, mit einem Stabmixer pürieren und mit 1-2TL Essig, 1/2TL Zucker sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Suppe** nach Belieben mit etwas Wasser verdünnen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Kürbiskerne** in einer großen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten. Auf einen Teller geben. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Korianderblätter** abzupfen, **Blätter** und **Stängel** getrennt fein schneiden. Die **Tortillas** in mundgerechte Stücke schneiden.



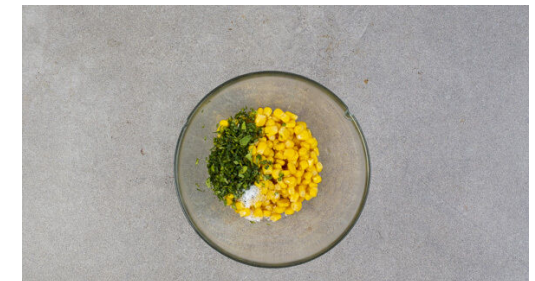
5. Tortillachips zubereiten

Die Pfanne ca. 0,5cm hoch mit Olivenöl befüllen und bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Tortillastücke** ggf. in mehreren Portionen in 1-2Min. goldbraun ausbacken. Nach Bedarf die Hitze reduzieren, falls die **Tortillas** zu schnell dunkel werden. Auf etwas Küchentuch abtropfen lassen, dann mit je **1 Prise Chiliflocken** und Salz vermengen.



3. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen. Inzwischen die **Paprika** grob würfeln. Die **Korianderstängel** und **1/2-1TL Chiliflocken** unterrühren und ca. 1Min. mitbraten.



6. Topping vorbereiten

Den **Mais** in einem Sieb abtropfen lassen, dann mit den **Korianderblättern**, 1TL Olivenöl, 1TL Essig und 1 Prise Salz mischen. Die **Suppe** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, mit **1 Klecks Joghurt**, dem **Mais-Topping** und den **Kürbiskernen** garnieren und mit den **Tortillachips** servieren.