MARLEY SPOON



# Mexikanische Paprikasuppe

mit Tortillachips und Mais

20-30min 4 Portionen

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

## Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 100g Kürbiskerne
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Koriander
- 8 Tortillas [1]
- 1 Pck. Chiliflocken
- 2 Tomaten
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Dose Mais
- 2 Becher Joghurt [2]

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und 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**
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

**Nährwertangaben pro Portion**
Energie 875kcal, Fett 50.9g, Kohlenhydrate 76.4g, Eiweiß 24.1g



### 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 Öfen rösten, bis die Haut dunkle Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.



### 2. Zutaten vorbereiten

Die **Kürbiskerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2–4Min. anrösten. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Korianderblätter** abzupfen, die **Blätter** und die **Stängel** getrennt voneinander fein schneiden. Die **Tortillas** in mundgerechte Stücke schneiden.



### 3. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2–3Min. anschwitzen. Inzwischen die geröstete **Paprika** grob würfeln. Die **Koriandersträngel** und **nach Geschmack ½–1TL Chiliflocken** in den Topf geben, unterrühren und ca. 1Min. mitbraten. **Vorsicht**, die **Chiliflocken** sind sehr scharf!



### 4. Suppe kochen

Die **Tomaten** grob würfeln und mit der **Paprika**, dem **Brühgewürz**, den **gehackten Tomaten** und 200ml Wasser zu den **Zwiebeln** in den Topf geben, unterrühren und die **Suppe** ca. 10Min. köcheln lassen. Die **Suppe** vom Herd nehmen, mit einem Stabmixer pürieren und mit 2TL Essig, ½–1TL Zucker sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Suppe** nach Belieben mit etwas Wasser verdünnen.



### 5. Tortillachips zubereiten

Die Pfanne ca. 0,5cm hoch mit Olivenöl befüllen und das Öl mittelhoch erhitzen. 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 Küchenkrepp abtropfen lassen, dann mit je **1 Prise Chiliflocken** und Salz vermengen.



### 6. Topping vorbereiten

Den **Mais** in einem Sieb abtropfen lassen, dann mit den **Korianderblättern**, 2TL Olivenöl, 2TL Essig und 1 kräftigen 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**