



Mexikanische Paprika-Bohnen-Suppe

mit Reis und Tortillachips



ca. 35min



2 Personen

Suppe ist nicht gleich Suppe. Das wollen wir an dieser Stelle direkt mal festgehalten haben. Die cremig pürierte Paprikasuppe mit schwarzen Bohnen, Kreuzkümmel und geräuchertem Paprikagewürz ist die Basis und wird mit duftendem Basmatireis serviert. Auch ein leckeres Topping darf natürlich nicht fehlen: Mit Kokosraspeln, Tortillachips und eingelegten Radieschen wird die Mahlzeit perfekt abgerundet. Noch Fragen?

- 1 Zwiebel
- 2 rote Paprika
- 2 Tomaten
- 1 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 150g Basmatireis
- 1 Bund Radieschen
- 1 unbehandelte Limette
- 25g Kokosraspel
- 1 Dose schwarze Bohnen
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Tortillachips

- Salz und Zucker
- Pflanzenöl und Essig

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Stabmixer
- Messbecher und Sieb
- Küchenreibe und Zitruspresse

Wer für Kinder kocht, kann weniger Paprikapulver und Kreuzkümmel verwenden.

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Energie 1099kcal, Fett 46.0g,
Kohlenhydrate 138.6g, Eiweiß 24.2g



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. In einem mittelgroßen Topf mit 3EL Pflanzenöl und 1/2TL Salz bei mittlerer Hitze ca. 8Min. braten. Inzwischen die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm kleine Stücke schneiden. **1 Tomate** grob würfeln. Mit der **Paprika**, dem **Kreuzkümmel** und der **1/2 des Paprikapulvers** in den Topf geben und das **Gemüse** ca. 15Min. garen.



Die **übrige Tomate** in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden. **1TL Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren. **Eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Kokosraspel** in einer hitzebeständigen Schüssel mit 3EL heißem Wasser und 1 kräftigen Prise Salz verrühren, dann die **Tomaten**, die **Limettenschale** und den **-saft** untermengen.



In einem kleinen Topf 300ml leicht
gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das
Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht,
den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei
niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das
Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist.
Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen
lassen.



Das **Gemüse** im Topf mit den **Bohnen samt Flüssigkeit**, dem **Brühgewürz** und 350-400ml heißem Wasser ablöschen, dann abgedeckt ca. 4Min. kochen. **1-2EL des Einlegesuds oder mehr nach Geschmack** zugeben und die **Suppe** mit einem Stabmixer fein pürieren. Ggf. etwas mehr Wasser hinzufügen.



2EL Essig mit 2TL Zucker und 1/2TL Salz verrühren. Die **Radieschen** in feine Scheiben schneiden und mit dem **Einlegesud** vermengen.



Die **Suppe** auf tiefe Teller verteilen. Den **Reis**, das **Topping**, die **Limettenspalten** und die **Tortillachips** separat dazu reichen, sodass jeder seine **Suppe** nach Geschmack verfeinern kann.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(1f56542a42e2413e44a2b2023033aa2e_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f68284289fe27ddc7c7b21cde471c330_img.jpg\)](#) [!\[\]\(422d5b9f9ba3e618ff84327faa03f0b1_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**