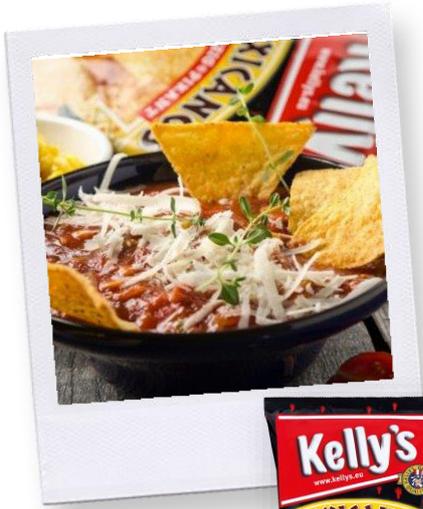


MEXIKANISCHE SUPPE MIT TORTILLA-CHIPS



Schwierigkeitsgrad: **Leicht**



15-30 Minuten Zubereitungsdauer

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 250g **Kelly's Mexicanos**

- 300g Tomaten
- 2 Zweige Oregano
- 2 Dosen Tomaten (geschält)
- 500g Champignons
- 2 Stangen Lauch
- 2 Zwiebeln
- 2 Dosen Mais
- Chilipulver (nach Geschmack)
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- 2 Handvoll Parmesan (frisch gerieben)

ZUBEREITUNG:

Für die mexikanische Suppe mit Tortilla-Chips zunächst Oregano waschen und fein hacken. Die frischen Tomaten ohne Kerne grob zerkleinern. Zusammen mit den Tomaten aus der Dose in einen Topf geben, erhitzen und pürieren.

Champignons bei Bedarf putzen und in kleine Stücke schneiden. Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und zuerst die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Lauch und Champignons hinzufügen und gut anbraten.

Champignonsmischung zu den Tomaten geben. Mais ebenfalls hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Auf Teller verteilen und mit Parmesan bestreuen. Die mexikanische Suppe mit Tortilla-Chips servieren.

Tipp:

Die mexikanische Suppe mit Tortilla-Chips als Partygericht servieren.