

MEXIKANISCHE SUPPE MIT TORTILLA CHIPS (VARIANTE 3)



Schwierigkeitsgrad: **Leicht**



35 Minuten Zubereitungsdauer

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 125g **Kelly's Mexicanos**

- 1 Dose Pizzatomen mit Kräutern
- 150g Tomaten (frisch)
- 1 Dose Mais
- 1 Stg. Lauch, 250g Champignons
- 1 Stk. Zwiebel
- 1 Prise Parmesan
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer (schwarz)
- 1 Prise Chilipulver oder eine Chilischote

ZUBEREITUNG:

Zwiebel, Lauch und Champignons kleinschneiden und alles zusammen in einer Pfanne anrösten. Parallel dazu in einem Topf die Pizzatomen und die kleingeschnittenen frischen Tomaten noch mit einem Pürierstab zerkleinern.

Zwiebel, Lauch und Champignons kleinschneiden und alles zusammen in einer Pfanne anröstend.

Anschließend die angerösteten Zutaten aus der Pfanne und den Mais zu den pürierten Tomaten geben und leicht aufkochen lassen. Das Gericht je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Chili etc. würzen.

Tipp:

Zum Servieren kann man die Suppe noch mit ein paar Tortilla Chips und einem Häubchen Parmesan garnieren. Dies verleiht dem Gericht erst das richtige mexikanische Feeling.