


MEXIKANISCHE SUPPE MIT TORTILLA CHIPS



 Schwierigkeitsgrad: **Leicht**

 **15 Minuten** Zubereitungsdauer

ZUTATEN:

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

- 1 Dose Pizzatomen mit Kräutern
- 150g frische Tomaten
- 1 Dose Mais
- 1 Stange Lauch
- 250g Champignons
- 1 Zwiebel
- Parmesan
- eine Brise Salz
- eine Brise Pfeffer
- eine Brise 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. 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.

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.