VEGANE MEXIKANISCHE TORTILLA SUPPE

ZUTATEN

4 PORTIONEN | 15 MIN | EINFACH

1 Packung Garden Gourmet Chick'n Style Filet Pieces

1 rote Zwiebel

1 Avocado

1 Limette

1 Glas gegrillte Peperoni (185 g Abtropfgewicht)

1 Dose Tomatenwürfel (400 g)

1/2 Bund frischer Koriander

1 Bouillonwürfel

1 Esslöffel mexikanische Gewürzmischung

1 EL Olivenöl (zum Braten)

Tortillas

Diese vegane mexikanische Tortilla Suppe mit gerösteten Peperoni und Gourmet Gourmet Filet Stripes ist eine leckere Mahlzeit, die im Handumdrehen serviert werden kann!

ZUBEREITUNG

1. Zutaten vorbereiten für die Suppe

Die Zwiebel schälen und hacken. Die Hälfte der Zwiebel zum Garnieren beiseite legen und den Rest in Öl 1 Minute mit der Gewürzmischung anschwitzen. Tomatenwürfel, 500 ml Wasser, Bouillonwürfel und gegrillte Peperoni (abgetropft) hinzugeben.

2. Suppe kochen und Filet Stripes zubereiten

Alles zum Kochen bringen, mit dem Mixer fein pürieren und 5 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Garden Gourmet Filet Stripes nach Packungsanweisung braten.

3. Die Teller anrichten

Avocado halbieren, schälen, in Würfel schneiden und mit Limettensaft beträufeln. Die Suppe in Teller oder Schüsseln servieren und dann die Garden Gourmet Filet Stripes und Avocadowürfel hinzufügen. Mit Koriander, restlichen roten Zwiebeln und ein paar Tortillas garnieren.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE