

ZUTATEN

- 1 Verpackung Garden Gourmet Filet Stripes
- 1L Gemüsebouillon
- 2 Tortillas
- 2 Tomaten
- 1 Avocado
- 1 rote Zwiebel
- 1 grüne Chili
- 3 Limetten
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Chipotle-Pfeffer (gemahlener geräucherter mexikanischer Pfeffer)
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNGSTIPPS

Tipp um Food Waste zu vermeiden

Koriander ist ein empfindliches Kraut, das schnell verwelkt. Dies kann verhindert werden, indem der Koriander Strauss in feuchte Papiertücher eingewickelt wird und anschliessend in einem wiederverschliessbaren Plastikbehälter im Kühlschrank aufbewahrt wird. Auf diese Weise können die Kräuter noch 3 Tage lagern.



Diese mexikanische Suppe ist die perfekte Vorspeise! Sie hat die Schärfe der Chili und die Frische der Limetten sowie leckere vegane Garden Gourmet Filet Stripes.

ZUBEREITUNG

1. Bouillon kochen und Tomaten schälen

Zuerst den Bouillon zum Kochen bringen.

Die Tomaten schälen, indem die Haut quer aufgeschnitten wird und einige Sekunden in den leicht siedenden Gemüsebouillon getaucht wird. Danach sofort mit kaltem Wasser abspülen und die Haut entfernen. Die Tomaten in Stücke schneiden, die Kerne entfernen und in den Bouillon geben.

2. Filet Stripes kochen und weitere Zutaten schneiden

Die veganen Filet Stripes von Garden Gourmet nach Packungsanweisung in etwas Öl garen. Die Avocado halbieren, Kern entfernen und die Haut entfernen. Schnittlauch, rote Zwiebel und Jalapeño-Pfeffer in dünne Ringe schneiden.

3. Tortillas schneiden

Die Tortillas in Dreiecke oder Streifen schneiden, in etwas Öl in der Pfanne goldbraun anbraten. Den Bouillon mit Limettensaft abschmecken.

4. Suppe anrichten

Avocado, Jalapeño-Pfeffer und Filet Stripes auf tiefe Teller verteilen und den heissen Bouillon darübergiessen.

5. Garnieren

Mit roten Zwiebeln, Schnittlauch, Koriander garnieren und mit Chipotle oder getrocknetem rotem Pfeffer bestreuen. Mit der gebratenen Tortilla servieren.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)