MEXIKANISCHE LIMETTENSUPPE MIT GARDEN GOURMET VEGANEN FILET-STÜCKCHEN

3 PORTIONEN | 30 MIN | MITTEL

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen

1 L Gemüsebrühe

2 weiche Tortilla-Wraps

2 Tomaten

1 Avocado

1 rote Zwiebel

1 grüne Jalapeño-Schote

3 Limetten

1 Frühlingszwiebel

1 Prise Chipotle-Pfeffer (gemahlener geräucherter mexikanischer Pfeffer)

1 Bund Koriander

Diese vegane mexikanische Suppe ist die perfekte Vorspeise! Sie enthält die Schärfe des Jalapeño und die Frische der Limetten plus die leckeren Garden Gourmet Filet-Stückchen. Genieße den köstlichen Geschmack dieser Suppe!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Die Brühe zum Kochen bringen. Die Tomaten häuten, indem man die Haut kreuzweise einschneidet und sie für einige Sekunden in die leicht kochende Brühe taucht. Sofort unter kaltem Wasser abspülen und die Haut von den Tomaten abziehen. Die Tomaten in Stücke schneiden und die Kerne entfernen. Anschließend die Stücke in die Brühe geben.

2. Zubereitung Vegane Filet-Stückchen

Die Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen in etwas Öl nach Packungsanweisung leicht anbraten. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, die Hälften halbieren und die Haut von den Avocados schälen. Die Frühlingszwiebel, die rote Zwiebel und die Jalapeno-Schote in dünne Ringe schneiden.

3. Zubereitung Tortillas

Die Tortillas in Dreiecke oder Streifen schneiden, in etwas Öl in der Pfanne braun braten. Die Brühe mit Limettensaft abschmecken.

4. Zubereitung Limetten-Suppe

Avocado, Jalapeno-Paprika und Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen auf tiefe Teller verteilen und mit der heißen Brühe übergießen.

5. Es kann angerichtet werden!

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

6. Tipp

TIPP GEGEN VERSCHWENDUNG: Koriander ist ein empfindliches Kraut, das schnell verwelkt. Dies kann verhindert werden, indem du ein Bündel Koriander in feuchtes Küchenpapier einrollst und dieses dann in einem verschließbaren Plastikbehälter im Kühlschrank aufbewahrst. Auf diese Weise können deine Kräuter 3 Tage länger aufbewahrt werden. - Wenn du zufällig viele Jalapeño-Schoten hast oder diese günstig einkaufen kannst, dann kannst du sie einfach in einer Mischung aus Essig, Wasser und Salz einlegen. Im Internet findest du dazu viele Rezepte.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE