



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipp
Foto © David Bucher



Vorspeise

Mexikanische Suppe

Zutaten

Für 4 Personen

1	Zwiebel
1	Chili frisch
1 Dose	Bohnen rot
1 Dose	Mais
1 Dose	Tomatensauce
wenig	Limettensaft
2 dl	Bouillon
	Salz und Pfeffer

Beilagen

2	Avocado
100 g	Reibkäse
100 g	Mais-Chips
200 g	Crème Fraîche
evtl.	Pouletstreifen gebraten

Zubereitung

1. Zwiebel und Chili klein schneiden und in der Pfanne mit wenig Öl andünsten.
2. Mit Bouillon und Tomatensauce auffüllen und ein wenig abschmecken.
3. Mais und Bohnen aus der Dose kurz mit kaltem Wasser abspülen und ca. 4 Minuten mitkochen.
4. Als Beilage Avocados in Würfel geschnitten, Reibkäse, Mais-Chips und Crème Fraîche servieren.
5. Der Gast kann der Suppe nach Belieben gewünschte Zutaten beifügen.