Scharfe Tortillasuppe

Feuriges Rezept, das keinen kalt lässt: Scharfe Tortillasuppe mit Hühnchenfleisch und Avocado.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

150 g	Hühnerbrustfilets
2 Packungen	Zwiebelsuppe
1 Dose	Tomaten
100 g	Schinken (gewürfelt)
3 Stk.	Tortilla-Fladen
1 EL	Tomatenmark
3 Stk.	Chilischoten
100 g	Reibkäse
1 Stk.	Avocado
1 Stk.	Knoblauch
1 Prise	Zucker
1 Prise	Kreuzkümmel
1 Schuss	Zitronensaft
1 EL	Öl
1 l	Wasser

Zubereitung

1. Für die **scharfe Tortillasuppe** zuerst den Knoblauch schälen und feinhacken. Hühnchenfleisch trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Chilischoten waschen und in feine Ringe schneiden.

2. Wenig Öl in einem großen Topf erhitzen, den Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark einrühren und mitrösten. Mit dem Wasser ablöschen. Die Zwiebelsuppe einrühren, ebenso

die Tomaten samt Saft aus der Dose. Topfinhalt einmal aufkochen lassen, dann die Temperatur reduzieren.

3. Hühnchenfleisch und Chilis in den Topf geben, umrühren, Deckel aufsetzen und bei niedriger Hitze rund 20 Minuten sanft köcheln lassen. Unterdessen den Schinken in kleine Würfel schneiden, die Tortillafladen in kleine Streifen schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Schinkenwürfel darin einige Minuten knusprig braten, dann die Tortillastreifen zufügen und mitbraten. Pfanne vom Feuer nehmen.

4. Die Avocado schälen, halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und sofort mit Zitronensaft beträufeln, um das Anlaufen zu verhindern. Den geriebenen Käse, etwas Zucker und Kümmel zufügen und vorsichtig vermengen.

5. Die Schinkenwürfel und Tortillastreifen auf Suppenschalen verteilen. Die Suppe nach Geschmack noch einmal mit den Zwiebelsuppenpulver abschmecken, dann auf die Suppenschalen verteilen. Zum Schluss jeweils mit der Avocado-Käse-Mischung bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Zur scharfen Tortillasuppe schmeckt Fladenbrot, knuspriges Baguette oder Toast.