

Mexikanische Tomatensuppe

(für 4 Personen)

Zutaten

½ Bund Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchzehe

½ Glas gegrillte Paprika

1 Chilischote

Salz, Pfeffer

Cayenne Pfeffer

2 Dosen geschälte
Tomaten

Zubereitung

Frühlingszwiebel, Knoblauch kleinschneiden und in einem Topf mit etwas Öl anbraten, dann die Paprika mit etwas Flüssigkeit aus dem Glas dazu geben und köcheln lassen.

Die Chilischote klein geschnitten in den Topf geben ebenso Salz, Pfeffer und Cayenne Pfeffer.

Die Tomaten hinzufügen und köcheln lassen. Die Suppe reduzieren (je länger desto besser, ich gehe hier von einer Stunde aus). Danach pürieren und abschmecken.

Wer möchte kann gerne noch Zitronensaft hinzugeben und mit etwas Sahne verfeinert.