

# Scharfe Mexikosuppe bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

2 Zwiebeln, 1 grüne Paprika, 1 Knoblauchzehe, 200 gr Hackfleisch, 1 Dose Kidney-Bohnen (250gr. Abtropfgewicht), 800 gr geschälte Tomaten aus der Dose, 750 ml Brühe, 200 gr Kräuter Philadelphia, 1 Bund Petersilie, 2 Esslöffel Öl, 1 Prise Cayennepfeffer.

## Die Vorbereitungen:

Die Zwiebeln schälen, grob hacken, die Paprikaschote putzen, waschen, von Strunk und Kernen befreien und in Stücke schneiden, den Knoblauch schälen und hacken.

## Die Zubereitung:

Das Öl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch zusammen mit den Zwiebeln darin anbraten, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Paprikastücke, Knoblauch, Bohnen und Tomaten mit dem Saft dazugeben und mit Brühe ablöschen. Die Suppe kurz aufkochen lassen. Anschließend bei milder Hitze die Hälfte des Kräuter Philadelphia unter Rühren darin schmelzen lassen. Die Suppe mit Cayennepfeffer scharf abschmecken. Mit der Petersilie und einem Löffel Kräuter Philadelphia garniert servieren.