

# Speedy-Gonzales-Suppe mit Käsechips



## Zutaten für 4 Personen:

1 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Öl  
1 Dose (850 ml) Tomaten  
Salz, Pfeffer, Zucker, Chilipulver  
je 1 Dose (à 425 ml) Kidneybohnen und  
Mais  
100 g Tortillachips  
50 g Gouda  
Backpapier

## Zubereitung

Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C).

Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln. Im heißen Öl andünsten. 1/2 l Wasser und Tomaten samt Saft zugießen. Tomaten zerdrücken, aufkochen.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chili würzen.

Bohnen und Mais im Sieb abspülen, zugeben und ca. 5 Minuten köcheln.

Chips auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen. Käse darüberreiben. Im Ofen überbacken, bis der Käse schmilzt.

Suppe scharf abschmecken, mit Chips anrichten.