

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.