

# Sopa Azteca



**PORTIONEN**  
2-4 Portionen



**DAUER**  
20 min



**SCHWIERIGKEIT**  
Einfach

## ZUTATEN

400 ml	passierte Tomaten	Tofuwürfel:	100 g	Tofu
1 EL	Olivenöl		½ TL	Paprikapulver
50 ml	Wasser		½ TL	Knoblauchpulver
1	Zwiebel		1 TL	Sojasoße
3 Zehen	Knoblauch		1 TL	Olivenöl
100 g	Paprika gelb		¼ TL	Salz
700 ml	Wasser			
1 EL	Gemüsebrühpulver	Toppings:		
½-1 TL	Cayennepfeffer	100 g		Tortilla Chips
¼- ½ TL	geräuchertes Paprikapulver	1 Handvoll		Koriander frisch
1 TL	Salz	1		Avocado
½ TL	Koriander gemahlen	½		Limette
1 TL	Kreuzkümmel			
150 g	schwarze Bohnen			

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel klein schneiden, Knoblauch pressen und beides mit etwas Wasser und Olivenöl andünsten.
2. Paprika in kleine Stücke schneiden und mitdünsten.
3. Anschließend passierte Tomaten, Wasser, Gemüsebrühpulver und Gewürze dazugeben und alles fein mixen.
4. Nun schwarze Bohnen dazugeben, aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln lassen.
5. Tofu würfeln und mit Paprikapulver, Knoblauchpulver, Sojasoße, Olivenöl und Salz anbraten, bis er die gewünschte Konsistenz bekommen hat.
6. Die Suppe in Tellern anrichten und Chips, Tofuwürfel und Avocadostücke darauf verteilen. Fein gehackten Koriander darüber streuen und mit etwas Limettensaft individuell abschmecken. Sofort servieren.

