

## ÖSSZETEVŐK

- 80 gramm Garden Gourmet Grillezett Falatok
- 1 fej vöröshagyma
- 1 darab avokádó
- 1 darab lime
- 1 adag grillezett kaliforniai paprika (előre elkészített)
- 1 konzerv kockázott paradicsom
- 1/2 csokor friss koriander
- 1 darab zöldségleveskocka
- 1 evőkanál mexikói fűszerkeverék
- 1 evőkanál olívaolaj
- 10 dkg tortilla chips



Ez a grillezett paprikával és Garden Gourmet Grillezett falatokkal készülő vegetáriánus tortillaleves olyan ízletes fogás, amelyet pillanatok alatt az asztara varázsolhatsz és nagy sikert fogsz vele aratni!

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

### 1. Készítsd elő a szósz

Hámozd meg és szeleteld fel finomra a hagymát, a felét tedd félre a tálaláshoz. A másik felét olívaolajon párold meg, majd öntsd rá a fűszerkeveréket és további egy percre pirítsd. Add hozzá a paradicsomot, fél liter vizet, a leveskockát és a lecsepegtetett grillezett paprikát.

### 2. Forrald fel a ragut amjd pürésítsd, és süsd ki a Grillezett falatokat

Forrald fel a készülő ételt, majd botmixerrel pürésítsd és öt percre rotyogtasd. Közben a csomagoláson található utasításoknak megfelelően készítsd el a Garden Gourmet Grillezett falatokat.

### 3. Tálald a levest avokádóval, tortillachipsszel és a Grillezett falatokkal

Felezd el és hámozd meg az avokádót, vágd kockákra és locsold le a lime levével. Tálald a levest avokádódarabokkal és az elkészült grillezett falatokkal, majd díszítsd korianderrel, hagymával és tortillachipsszel.

Recipe created by GARDEN GOURMET

[CHECK OUT MORE RECIPES AT GARDENGOURMET.COM](https://www.gardengourmet.com)