

Sopa Tolteca

DAS WIRD GEBRAUCHT:

200 g Nopalitos (Kaktusblätter)
400 g rote Paprika
500 g Tomaten (Dose)
1 kl Dose Mais
Chillies
2 kl Zwiebeln
eventuell Knoblauch
120 g Butter
Hühnerbrühe (Instant)

EIN REZEPT VON:

Gabi Kleszewski

AUS:

Medenbach

TIPPS:

Sopa Tolteca ist eine Katesuppe

SO GEHT'S:

Zwiebeln in Butter anbraten.

Tomaten, Chillies und Mais zugeben und mit Brühe aufgießen.

Zum Schluss Nopalitos zugeben.

Mit saurer Sahne servieren.

Mit unserer Rezept-Einsendung

- zeigen wir uns damit einverstanden, dass das von uns eingesandte Rezept unter Nennung unserer Namen und unseres Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichern wir, dass wir mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.