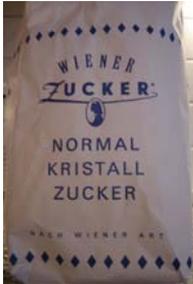


Tex-Mex-Suppe

Zutaten:

 <p>2 Zwiebeln</p>	 <p>1 Knoblauchzehe</p>	 <p>2 EL Öl</p>
 <p>1 Dose geschälte Tomaten</p>	 <p>½ Liter Tomaten-saft</p>	 <p>½ Liter Wasser</p>
 <p>Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer</p>	 <p>Zucker</p>	 <p>8 Löffel Kidney-Bohnen</p>

Zubereitung:

		
1. Zwiebeln schälen und fein würfeln, Knoblauch schälen und fein würfeln.		



2. Öl erhitzen,



Knoblauch und Zwiebeln kurz darin andünsten.



3. Die geschälten Tomaten, den Tomatensaft und das Wasser dazu geben.



4. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker kräftig würzen.



5. Die Suppe 7 Minuten



köcheln lassen.



6. Die Suppe pürieren



und mit je 2 Löffel Kidneybohnen garnieren.