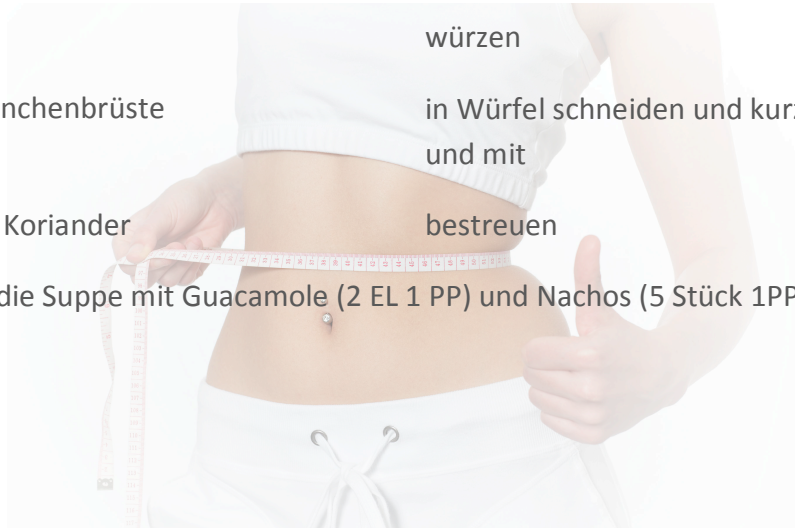


## Mexikanische Hühnersuppe als Sattmacher

2 TL	Olivenöl
1 gehackte Zwiebel	anbraten
1 grüne und 1 rote Paprika	würfeln und zugeben
1 – 2 Knoblauchzehen	würfeln oder pressen und zugeben, wenn alles leicht braun ist mit
750 ml Hühnerbrühe	ablöschen
400 ml gebackene Tomaten oder 1 große Dose stückige Tomaten	zugeben
1 kleine Dose Mais, 300 ml	zugeben, mit
1 TL Chillipulver	würzen
2 gekochte Hähnchenbrüste	in Würfel schneiden und kurz mit erwärmen und mit
1 EL gehacktem Koriander	bestreuen

Wer mag kann die Suppe mit Guacamole (2 EL 1 PP) und Nachos (5 Stück 1PP) servieren.



**Guten Appetit**

**4 Portionen**

**Energiewert**

**700 Kcal gesamt**

**nach WeightWatchers**

**15 ProPoints gesamt / Sattmacher**

**WeightWatchers-Fitformel**

**Eiweiß, Gemüse**

**geeignet zum**

**sofort genießen, aufwärmen, mitnehmen**

Viel Spass beim Nachkochen.

