



# Suppe á la Dean

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 22 Minuten

## Zutaten:

100g	Mehl	Paprikapulver
50g	Wasser	Grillglut-Gewürz
1 Packung	passierte Tomaten	1 Prise Salz
50g	Röstzwiebeln	Öl
1	Kartoffel	1 Oregano
20g	Bohnen	Chili-Soße
30g	Mais	1 TL Soja-Soße

## Zubereitung:

- Zuerst Öl in den Topf geben (in die Mitte) und die Kartoffel anbraten.
- Dann die passierten Tomaten hinzugeben.
- Nach und nach die restlichen Zutaten hinzugeben und nach Geschmack würzen.