

Einfache Mais-Cremesuppe



Sei amol g'miāsig!



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer, daumengroß
- 1 EL Rapsöl
- 2 mittelgroße mehlige Erdäpfel
- 1 l Gemüsebrühe
- 250–300 g Mais (aus der Dose oder frisch vom gekochten Kolben abgeschnitten)
- Jodiertes Speisesalz
- Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

- 1 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 Öl in einem Suppentopf erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Erdäpfel dazugeben und rund 5 Minuten mitbraten. Knoblauch und Ingwer dazugeben, kurz weiterbraten und dann mit der Gemüsebrühe aufgießen.
- 3 Suppe bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mais dann dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.
- 4 Zum Schluss mit einem Mixstab gut pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und genießen.

Tipp

Ist Mais beim Grillen übriggeblieben? Die Körner einfach in dieser Suppe verwerten! Die Suppe schmeckt übrigens besonders gut mit einer Einlage! Probieren Sie gebratene Eierschwammerl, (Bio-)Speck oder Popcorn.