Mais-Käsesuppe

Die Mais-Käsesuppe ist eine köstliche, vegetarische Cremesuppe und beliebt bei Parmesan- und Käseliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

3 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Staudensellerie
1 EL	Butter (oder Butterschmalz)
1 EL	Mehl
500 ml	Vollmilch
500 ml	Gemüsebrühe
1 Dose	Mais (550 g Abtropfgewicht)
175 g	Parmesan
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die cremige **Mais-Käsesuppe** die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Stangensellerie ebenfalls waschen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Die Butter in einem großen Topf schmelzen und die Frühlingszwiebeln darin bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten glasig anschwitzen. Mehl über das Gemüse streuen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen goldgelb anschwitzen. Dies sorgt später für die cremige Konsistenz der Suppe. Vollmilch und Gemüsebrühe unter ständigem Rühren dazugießen, damit keine Klümpchen entstehen. Einmal aufkochen lassen. Den Mais und Sellerie in die Suppe geben. Bei schwacher Hitze zirka 10 Minuten köcheln lassen.

3. Zirka 3 Esslöffel Mais aus dem Kochtopf nehmen. Den geriebenen **Parmesan** nach und nach in die Suppe geben und gut unterrühren, bis er vollständig geschmolzen ist. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die

Maiskörner wieder in die Suppe geben und fertig ist die schmackhafte Mais-Käsesuppe.

Tipp