

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Suppen machen glücklich, so heißt es. Dieses Rezept für eine Maiscremesuppe mit Chiliflocken könnte hierfür den Beweis liefern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

| | |
|----------|-----------------------------|
| 850 g | Maiskörner (aus der Dose) |
| 2 EL | Rapsöl |
| 2 Stk. | Zwiebel |
| 1 TL | Chiliflocken |
| 0.5 l | Schlagobers |
| 0.5 l | Gemüsesuppe |
| 1 Schuss | Zitronensaft |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Schnittlauch |

Zubereitung

1. Für die Maiscremesuppe mit Chiliflocken zuerst den Mais in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit den Chiliflocken verrühren, dann den Mais unterrühren. Schlagobers dazugeben und mit Gemüsesuppe aufgießen. Die Suppe auf mittlerer Flamme ca. 30 Minuten köcheln lassen.
3. Danach die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und passieren. Noch einmal pürieren und mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Tipp

Zu der Maiscremesuppe mit Chiliflocken schmeckt knuspriges Baguette.