



## Zutaten für 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

400 g Mais (frisch oder gefroren)

Kleine Kartoffel

Zwiebel

20 g Butter

500 ml Wasser

100 ml Kochcreme

Salz und Pfeffer nach

Geschmack

1 TL ↑ Thymian gerebelt

Frischer Schnittlauch zum

Garnieren

## Mais Suppe





## Zubereitung

- Die Zwiebel schälen und fein hacken. Bei Verwendung von frischem Mais die Körner mit einem Messer vom Kolben schneiden. Die Kartoffel würfeln.
- In einem Topf mit schwerem Boden die Butter schmelzen und die Zwiebel bei mittlerer Hitze 5 Minuten lang anbraten. Kartoffeln und Mais hinzufügen, umrühren und weitere 3 Minuten kochen lassen. Wasser hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und 20 Minuten lang kochen, bis das Gemüse weich ist.
- Etwas Mais fürs Topping beiseite stellen und den Rest mit einem Stabmixer zu einer cremigen Suppe pürieren. Die Sahne hinzufügen, bei Bedarf mit mehr Salz und Pfeffer würzen und kurz aufkochen lassen. Mit dem beiseite gestellten Mais, Schnittlauch und einem Löffel Sahne servieren.

