

Mais Suppe

50—55 Min

Zubereitung

1 Die Zwiebel schälen und fein hacken. Bei Verwendung von frischem Mais die Körner mit einem Messer vom Kolben schneiden. Die Kartoffel würfeln.

2 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.

3 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.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

400 g	Mais (frisch oder gefroren)
1	Kleine Kartoffel
1	Zwiebel
20 g	Butter
500 ml	Wasser
100 ml	Kochcreme
	Salz und Pfeffer nach Geschmack
1 TL	Thymian gerebelt
	Frischer Schnittlauch zum Garnieren