



# Vegane Maiscremesuppe

🕒 25–40 Min   

## Zubereitung

- 1 Zwiebel schälen, fein hacken und in einem Topf im Olivenöl anschwitzen.
- 2 Den Mais abtropfen lassen und zu den angeschwitzten Zwiebel hinzufügen. Anschließend mit der Gemüsebrühe und dem Weißwein aufgießen und köcheln lassen.
- 3 Die Suppe mit dem Tabasco und den Gewürzen verfeinern und dann für 20 Minuten auf niedriger Hitze kochen lassen.
- 4 Die gekochte Masse nun mit einem Pürierstab fein pürieren und anschließend durch ein feines Sieb absieben. So entsteht eine feine Maiscreme.
- 5 Bei Bedarf nochmals gut abschmecken und nachwürzen.

## Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

250 ml	Klare Gemüsesuppe
1	Dose Mais (285 g Abtropfgewicht)
20 ml	Weißwein
2 EL	Öl
1 Stk.	Weißer Zwiebel
1 EL	Tabasco
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz gemahlen

