

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.	Weiße Zwiebel
1 EL	Tabasco
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen