Maiscremesuppe
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Zwiebel, 1 Esslöffel Olivenöl, 3 Dosen Mais, 0,75 l Geflügel- oder Gemüsebrühe, 0,5 unbehandelte Limette, 1 Bund frischer Koriander, Pfeffer aus der Mühle, Salz.

Die Zubereitung:

Die feingehackte Zwiebel im Olivenöl anbraten, 3/4 des abgetropften Mais (je Dose ca 280 gr) zugeben und mit der Brühe auffüllen. Aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt rund 20 Minuten köcheln lassen, mit dem Pürierstab (oder im Mixer) pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Im Topf noch einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und dem Saft der Limette abschmecken. Mit grob gehacktem Koriander dekorieren und schmecken lassen.

Guten Appetit!