Nah&Frisch



Krautkopf Susann Probst & Yannic Schon | Professional

Maissuppe mit Lauch und Koriander

Griaß di Rezepte | Gemüse | Herbst | Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Den Mais schälen und die Körner von den Kolben schneiden. Etwa 80 g der Maiskörner als Einlage beiseitelegen. Den Lauch in Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und Mais und Lauch darin 2 Minuten anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze abgedeckt köcheln lassen. Das Schlagobers hinzugeben, die Suppe fein pürieren und mit Salz abschmecken. Die Suppe auf tiefe Teller oder Schalen verteilen und mit dem übrigen Mais und dem Koriander garnieren.

Zutaten

- 2 Maiskolben
- 100 g Lauch
- 2 EL Butter
- 560 ml Gemüsebrühe
- 100 g Schlagobers
- Salz
- Koriandergrün (mit Blüten)