

Maissuppe mit Chili



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Maissuppe mit Chili

100 g Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe, gepresst
 10 g Butter
 1 Peperoncini, in feinen Scheiben
 300 g Mais frisch, tiefgekühlt oder aus der Dose
 6 dl Bouillon
 1.5 dl Rahm
 Salz, Pfeffer
 n. B. Popcorn, Petersilie

Zubereitung Maissuppe mit Chili

Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, Maiskörner dazugeben und mindestens 15 Minuten weiterdünsten. Frische Peperoncini (je nach Schärfe) dazugeben und mit Bouillon auffüllen. Köcheln lassen bis alles weich ist. Rahm dazugeben, abschmecken und die Suppe in einem Mixer glatt pürieren. Mit fein geschnittenen Peperoncini-Ringen, gehackter Petersilie und eventuell Popcorn oder gerösteten Maiskörnern garnieren.