



Unser Bestes für Ihre Familie

Maiscremesuppe

TM 31 - 4 Portionen

1	Zwiebel (60 g), halbiert
1 Dose	Mais (280 g), abgetropft
500 g	Geflügelbrühe, selbst gekocht oder 1 Würfel Hühnerbrühe und 500 g Wasser
1 TL	Paprikaflakes, scharf oder ¼ gestr. TL Paprika rosenscharf
½ TL	Meersalz
100 g	Crème fraîche

- Zwiebel in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- Mais, Geflügelbrühe und Gewürze zugeben und **15 Min./100°/Stufe 2** kochen.
- Crème fraîche zugeben und **3 Min./Stufe 9** pürieren.
- Suppe durch ein feines Sieb passieren, zurück in den Mixtopf geben, noch einmal abschmecken und **10 Sek./Stufe 8** aufschäumen.

Bemerkungen:

Schnell und einfach aus Zutaten, die man meist im Hause hat.
Lässt sich sehr gut vorbereiten.

