

Würzige Mais-Suppe

Für 4 Personen

3 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{2}$ bis 1 Chilischote	2 Dosen Mais
6 EL Olivenöl	Salz	750-800 ml Gemüsebrühe
100 ml Schlagsahne	$1\frac{1}{2}$ TL mildes Currypulver	Zucker
$\frac{1}{2}$ Limette	5 Stiele Koriander	

Knoblauch pellen und in Scheiben schneiden. Chili in feine Ringe schneiden. Mais in einem Sieb abtropfen lassen.

2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Chili darin andünsten. Mais dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Salz würzen und 4-5 EL Mais als Suppeneinlage abnehmen. Currypulver hinzufügen und 1-2 Minuten mitdünsten. Gemüsebrühe und Sahne dazugießen. Suppe bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen. Suppe mit einem Schneidstab fein pürieren. Falls die Suppe zu dick sein sollte, etwas Gemüsebrühe dazugeben. Mit Salz, Zucker und Limettensaft abschmecken.

Koriandergrün abzupfen. Suppe mit Mais und Koriandergrün in Tellern anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.

Tim Mälzer am 07. September 2019