

Mais - Creme - Suppe

Zutaten:

2 Dosen Mais
150 g gekochter Schinken
1 Zwiebel
100 g Oliven (ohne Stein)
3 Knoblauchzehen
200 g Sahne
350 ml Gemüsebrühe
2 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
¼ TL Kurkuma
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch sehr klein hacken.
- Beides im Öl glasig dünsten.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- Mais und Kurkuma unterrühren, dabei 3 EL Mais zurückhalten.
- Etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Sahne und Zitronensaft einrühren.
- Etwa 3 Minuten kochen lassen.
- Die Suppe pürieren.
- Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Oliven in Scheiben schneiden.
- Schinken in schmale Streifen schneiden.
- Beides und den Restmais zur Suppe geben.
- Suppe noch einmal aufkochen lassen.
- Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.
- Suppe auf die Teller geben.
- Mit dem Schnittlauch garnieren.