

Feuriges Karottensüppchen

Mais -

Zutaten:

2 kleine Dosen Mais, 2 Kartoffeln, 1 große Möhre, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 1 Chilischote, alternativ Chili aus der Mühle, 3/4 Liter Gemüsebrühe, einige Spritzer Zitronensaft, 2 – 3 EL Schmand, 1 EL Öl, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

Zubereitung:

Die geschälte und kleingeschnittene Schalotte sowie den Knoblauch in dem heißen Öl anschwitzen, die die geschälten und gewürfelten Kartoffeln, die Karotte sowie die Chilischote dazugeben, salzen und pfeffer und mit andünsten. Alles mit der Brühe auffüllen und zum Kochen bringen. Den Mais aus der Dose **nicht** abgießen, sondern mit der Flüssigkeit nach ca. 5 Minuten in den Topf geben. Alles weitere 15 – 20 Minuten weiter köcheln lassen. Zwischendurch schon mal mit Zitronensaft abschmecken und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und dabei den Schmand mit unterarbeiten. Wer es ganz fein möchte, kann die Suppe auch noch durch ein Sieb streichen. Die Suppe noch mal aufkochen lassen und nach Gusto abschmecken.

Als Tipp: Mit ein bisschen Kurkuma erhält die Suppe eine gelbere Farbe!

Guten Appetit!