



Goldene Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Zutaten für 4 Personen:

800 g Maiskörner, aus der Dose

2 EL Olivenöl, zum Anbraten

2 Zwiebeln

½ Espressolöffel Chiliflocken

½ l Kokosmilch

½ l Gemüsebrühe, vegan

Zitronensaft

Zubereitung:

Zwiebeln häuten, fein würfeln und in einem Topf andünsten. Chiliflocken daruntermischen.

Die Maiskörner in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und dazugeben. Mit Kokosmilch und Gemüsebrühe aufgießen und bei mittlerer Temperatur eine halbe Stunde lang köcheln lassen.

Dann Suppe pürieren und durch ein Passiersieb streichen, um die festen Schalen zu entfernen.

Suppe noch einmal mit dem Pürierstab cremig aufschlagen, mit Salz und Zitronensaft abschmecken, mit frischem Schnittlauch garnieren und servieren.