

KAROTTEN-MAIS-SUPPE

Frei nach dem Motto «Ich koche gerne, was der Kühlschrank gerade hergibt» ist diese feine, pikante Suppe entstanden. Die Suppe ist mit wenig Vorarbeit schnell zubereitet.



Menge

Für 4 Personen

Zutaten

- 3 Rüebli
- 1/2-1 Peperoncino
(je nach Schärfebedarf)
- 1-2 Maiskolben
oder Maiskörner aus
der Büchse
- 1/2 Apfel
- 100ml Halbrahm
- 5 EL Crème fraîche
- 2 TL Salz
- Pfeffer nach Belieben



STEP 1 500 ml Wasser aufkochen.

STEP 2 Maiskörner vom Kolben trennen und ins Wasser geben. Mit Stabmixer fein mixen.

STEP 3 Rüebli und Apfel fein geraffelt dazugeben.

STEP 4 Peperoncino feingeschnitten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen

STEP 5 Zum Schluss Rahm dazugeben. Mit Crème fraîche servieren.



Serviervorschlag

Je nach Bedarf mit hauchfeinen Apfelscheiben garniert servieren.



Rezept von
SIMON PFÄNDLER

