



## Maissuppe mit Kartoffeln und Lauch

dazu Roggenbrot mit Schinken



20-30min



3-4 Personen

Allein schon der Anblick dieser cremigen Maissuppe zaubert ein Lächeln der Vorfreude auf unser Gesicht! Dann kommt schnell zu Tisch und erquickt euch an der köstlichen Kombination aus sonnengelbem Mais, kleinen Kartoffeln und würzigem Lauch. Und was könnte besser zu der schmackhaften Brühe passen als ein herhaftes Roggenbrot mit Thymianbutter und saftigem Schinken? Na? Richtig! Nichts.

## Was du von uns bekommst

- 2 Netze Drillinge
- 2 Dosen Mais
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Thymian
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Packungen Roggenbrot<sup>1,7</sup>
- 2 Packungen Kochschinken
- 2 Packungen Schlagsahne<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter<sup>7</sup>
- Pflanzenöl
- Essig
- Salz und Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 997kcal, Fett 49.8g, Kohlenhydrate 107.8g, Eiweiß 17.3g



1. Zutaten vorbereiten

4EL Butter beiseitestellen und Raumtemperatur annehmen lassen. Die **Kartoffeln** samt **Schale** längs halbieren und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Den **Mais** in einem Sieb abtropfen lassen.



2. Lauch schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Ca. **2EL Thymianblättchen** von den Stängeln streifen, die **übrigen Thymianzweige** intakt lassen.



3. Gemüse anbraten

Den **Lauch** in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. weich braten, dabei gelegentlich umrühren. Den **Knoblauch**, den **Mais** und die **Thymianzweige** hinzufügen und ca. 2Min. mitbraten.



4. Suppe kochen

Die **Kartoffeln**, das **Brühgewürz** und 900-1100ml Wasser hinzufügen, aufkochen und dann bei mittlerer Hitze abgedeckt 13-15Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind.



5. Brote belegen

Die **Thymianblättchen** mit der Butter sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Das **Brot** mit der **Thymianbutter** bestreichen und mit dem **Schinken** belegen. **Tipp:** Wer mag, kann das **Brot** zusätzlich mit etwas Senf bestreichen.



6. Fertigstellen & servieren

Sobald die **Suppe** fertig ist, die **Thymianzweige** entfernen. Die **Sahne** sowie 2EL hellen Essig hinzufügen und 1-2Min. köcheln lassen. Die **Suppe** mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr Essig abschmecken, auf tiefe Teller verteilen und mit den **Schinkenbrot** servieren.