



Maissuppe mit Kartoffeln und Lauch

dazu Roggenbrot mit Schinken



20-30min



2 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 herzhaftes Roggenbrot mit Thymianbutter und saftigem Schinken? Na? Richtig! Nichts.

- 1 Netz Drillinge
- 1 Dose Mais
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Thymian
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Roggenbrot ^{1,7}
- 1 Packung Kochschinken
- 1 Packung Schlagsahne ⁷

- 2EL Butter ⁷
- Pflanzenöl
- Essig
- Salz und Pfeffer

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

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

Energie 999kcal, Fett 49.9g,
Kohlenhydrate 108.3g, Eiweiß 17.4g



2EL 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.



Den **Lauch** längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Ca. **1EL Thymianblättchen** von den Stängeln streifen, die **übrigen Thymianzweige** intakt lassen.



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



Die **Kartoffeln**, das **Brühgewürz** und 600ml Wasser hinzufügen, aufkochen und dann bei mittlerer Hitze abgedeckt 13-15Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind.



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.



Sobald die **Suppe** fertig ist, die **Thymianzweige** entfernen. Die **Sahne** sowie 1EL 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.