



Sahniger Miso-Mais-Chowder

mit Knollensellerie und Lauch



40-50min



4 Portionen

Eines steht fest: Eine Schüssel voll mit herrlich dampfender Suppe wärmt die Seele! Vor allem, wenn sie wie unsere Chowder vollgepackt mit köstlichen Zutaten ist: Süßlicher Mais, milder Knollensellerie und Lauch bilden die Basis für diese herrliche Suppe – der Superstar ist jedoch die würzige Misopaste. Zu einem cremigen Genuss wird das Mahl durch etwas Kochsahne, garniert wird mit frischem Schnittlauch. Was will man mehr?

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Mais
- 2 kleine Knollensellerie ¹
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 400ml Kochsahne ³
- 20g Schnittlauch
- 50g Misopaste ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ³
- 2EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Sellerie (1), Gluten (2), Milch (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 559kcal, Fett 35.5g, Kohlenhydrate 39.3g, Eiweiß 13.3g



1. Mais braten

Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann in einem großen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze in 6-8Min. goldbraun braten, dabei gelegentlich umrühren.



2. Zutaten vorbereiten

Den **Sellerie** schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Mais** aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Den Topf mit 2EL Essig ablöschen und den **Bratensatz** vom Pfadboden lösen.



3. Gemüse braten

Den **Sellerie**, den **Lauch** und den **Knoblauch** im selben Topf mit 2EL Butter und ½TL Salz bei mittlerer Hitze 4-6Min. anbraten, dabei gelegentlich rühren. 2EL Mehl zugeben und ca. 1Min. mitbraten, dann 800ml Wasser einrühren und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und abgedeckt 10-14Min. köcheln lassen, bis der **Sellerie** weich ist.



4. Suppe köcheln

Die **Sahne** und **¾ des Maises** in den Topf geben und 5-7Min. köcheln lassen, bis die **Suppe** leicht eingedickt ist. Währenddessen den **Schnittlauch** in ca. 1cm lange Stücke schneiden.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Suppe** vom Herd nehmen, die **Misopaste** und 1EL Essig unterrühren und mit 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen. Mit Salz und mehr Pfeffer abschmecken. Die **Suppe** mit dem **restlichen Mais** und dem **Schnittlauch** garniert servieren.



6. Easy peasy lemon squeezy!

Da wartet doch bestimmt noch eine halbe Zitrone in deinem Kühlschrank auf ihren Einsatz, oder? Super, denn etwas frischer Zitronensaft eignet sich hervorragend, um der Suppe vor dem Servieren noch einen kleinen säuerlichen Kick zu verpassen.