



Veganer 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 veganer Kochcreme, garniert wird mit Schnittlauch. Was will man mehr?

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Mais
- 2 kleine Knollensellerie¹
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 500ml vegane Haferkochcreme^{2,3}
- 20g Schnittlauch
- 50g Misopaste³

Was du zu Hause benötigst

- 4EL vegane Margarine
- 2EL Weizenmehl²
- 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), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 506kcal, Fett 31.2g, Kohlenhydrate 38.4g, Eiweiß 10.4g



1. Mais braten

Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann in einem großen Topf mit 2EL veganer Margarine 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 Topfboden lösen.



3. Gemüse braten

Den **Sellerie**, den **Lauch** und den **Knoblauch** im selben Topf mit 2EL veganer Margarine und ½TL Salz bei mittlerer Hitze 4–6Min. anbraten, dabei gelegentlich rühren. 2EL Mehl zugeben und ca. 1Min. mitbraten, dann 400ml Wasser einrühren und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und abgedeckt 10–14Min. köcheln lassen, bis der **Sellerie** weich ist.



4. Suppe köcheln

Die **vegane Kochcreme** 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.