



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 frischem Mais, goldenen 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.

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Messbecher

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 918kcal, Fett 46.5g, Kohlenhydrate 100.2g, Eiweiß 15.9g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Kartoffeln samt Schale** längs halbieren und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die Hüllblätter und Fäden entfernen und die **Maiskörner** mit einem scharfen Messer vom **Kolben** schneiden, den **Kolben** aufbewahren. 2EL Butter beiseitestellen und Raumtemperatur annehmen lassen.



2. Lauch schneiden

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.



3. Lauch & Mais braten

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.



4. Kartoffeln köcheln

Die **Kartoffeln**, den **Maiskolben**, das **Brühgewürz** und 600ml 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.



6. Fertigstellen & servieren

Sobald die **Suppe** fertig ist, die **Thymianzweige** und den **Maiskolben** 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.