



## 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 frischem Mais, goldenen 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 frische Maiskolben
- 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 schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer 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 916kcal, Fett 46.4g, Kohlenhydrate 99.6g, Eiweiß 15.8g



**1. Zutaten vorbereiten**



**2. Lauch schneiden**



**3. Lauch & Mais braten**



**4. Kartoffeln köcheln**



**5. Brote belegen**



**6. Fertigstellen & servieren**

Die **Kartoffeln**, die **Maiskolben**, das **Brühgewürz** und 900-1100ml 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.

Sobald die **Suppe** fertig ist, die **Thymianzweige** und die **Maiskolben** 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 **Schinkenbroten** servieren.