Rezept

Maiscremesuppe mit Kräuterbaguette

Ein Rezept von Maiscremesuppe mit Kräuterbaguette, am 12.10.2024

Zutaten

2	Knoblauchzehen
2 Dosen	Mais (je ca. 285 g Abtropfgewicht)
450 g	Kürbisfruchtfleisch (TK)
25 g	TK-Petersilie
250 ml	Hafercreme
	Pfeffer
	kräftiger Käse (nach Belieben)
1	Zwiebel
60 g	weiche Butter
600 ml	Gemüsebrühe
1	Aufbackbaguette
2 EL	Zitronensaft
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal, 24 g F, 13 g EW, 73 g KH

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen. Knoblauch und Zwiebel schälen, Knoblauch durch die Presse drücken, Zwiebel fein hacken. Den Mais in ein Sieb abgießen, abspülen und abtropfen lassen.

2. 20 g Butter in einem großen Topf zerlassen. Die Zwiebel und die Hälfte des Knoblauchs darin glasig andünsten. Dann Kürbis dazugeben und ca. 2 Min. anbraten. Zuletzt den Mais dazugeben und alles mit Brühe ablöschen. Die Suppe offen ca. 15 Min. köcheln lassen.

3. Inzwischen die restlichen 40 g Butter mit der Petersilie und dem restlichen Knoblauch vermengen. Das Baguette schräg im Abstand von 3-4 cm ein-, aber nicht durchschneiden. Die Kräuterbutter in die einzelnen Fächer streichen. Das Baguette auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen (Mitte) nach Packungsanweisung in ca. 12 Min. goldbraun backen.

4. Die Suppe mit dem Pürierstab fein cremig mixen. Dann die Hafercreme und den Zitronensaft einrühren und die Suppe kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe auf Teller verteilen und nach Belieben kräftigen Käse, den ihr gerade im Kühlschrank habt, darüberreiben - etwas Parmesan, Appenzeller, Cheddar, alter Gouda, aber auch Feta passen dazu. Das Baguette in Scheiben schneiden und dazu servieren.