

Rezept

Maiscremesuppe mit Schinken

Ein Rezept von Maiscremesuppe mit Schinken, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|---|--|
| 1 kleine Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 1 EL Butter | 2 Dosen Maiskörner (à 285 g Abtropfgewicht) |
| 600 ml Gemüsebrühe | 1 Lorbeerblatt |
| 100 g Sahne | Salz |
| Pfeffer | 1 TL Öl |
| 4 Scheiben luftgetrockneter Schinken (z. B. Serrano) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Den Mais in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und mit Brühe und Lorbeer dazugeben. Aufkochen und zugedeckt 10 Min. kochen lassen. 2 EL Maiskörner beiseitelegen. Die Suppe (ohne Lorbeer) pürieren und durch ein Sieb streichen. Sahne unterrühren, wieder erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Eine große Pfanne erhitzen und dünn mit Öl ausstreichen. Schinkenscheiben darin in ca. 30 Sek. knusprig braten. Suppe auf Teller verteilen, Maiskörner hineingeben, den Schinken daraufgeben.