

Rezept

Maissuppe mit Schinken

Ein Rezept von Maissuppe mit Schinken, am 25.03.2023

Zutaten

1	zarte Stange Lauch	1 EL	Butter
1 EL	Mehl	400 ml	Hühnerbrühe
1	kleine Dose Mais (140 g Abtropfgewicht)	125 g	gekochter Schinken
75 g	Kirschtomaten	75 g	Sahne
	Salz		Pfeffer
1	Kästchen Kresse		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden, in der zerlassenen Butter 2 Min. andünsten. Mehl darüberstäuben und kurz anschwitzen. Brühe dazugießen und aufkochen lassen. Mais auf einem Sieb abtropfen lassen, dazugeben und alles 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen.
2. Inzwischen den Schinken würfeln. Tomaten waschen und halbieren. Beides mit der Sahne in die Suppe geben und bei milder Hitze 5 Min. ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Kresse abschneiden und über die Suppe streuen.