

Rezept

Samtige Kartoffel-Mais-Suppe

Ein Rezept von Samtige Kartoffel-Mais-Suppe, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|------------------------------|
| 350 g mehlig kochende Kartoffeln | 1 frischer Maiskolben |
| 1 EL Öl | ½ l Gemüsebrühe (Instant) |
| 2 EL saure Sahne | 1 rohes Bratwurstchen |
| etwas gehackte Petersilie | |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und grob würfeln. Vom Maiskolben Hüllblätter und Fäden entfernen, den Kolben waschen und mit einem Messer die Körner abschneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Kartoffeln und Maiskörner darin ca. 3 Min. andünsten. Brühe angießen, alles aufkochen und zugedeckt 15 Min. köcheln lassen.
3. Die Suppe mit einem Pürierstab pürieren, die saure Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Brät aus dem Würstchen drücken, zu Klößchen formen und in der heißen Suppe ca. 5 Min. ziehen lassen. Mit fein gehackter Petersilie bestreuen.