

Paprika-Mais-Suppe

Eine Gemüsesuppe, die schnell zubereitet ist

etwa 8 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

560 g Mais (Abtropfgew.)
2 Zwiebeln
750 g rote Paprikaschoten
250 g gelbe Paprikaschoten
2 EL Olivenöl
1 l Gemüsebrühe
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
1 TL Tomatenmark
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Cayennepfeffer

1 Vorbereiten:

Mais auf einem Sieb abtropfen lassen und 3 EL Mais zum Verzieren beiseitestellen. Zwiebeln abziehen und grob würfeln. Paprika putzen. 1/2 rote Paprika fein würfeln, den Rest grob würfeln.

2 Zubereiten:

Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel- und grobe Paprikawürfel hinzufügen und etwa 5 Min. dünsten. Mais und Gemüsebrühe zugeben und bei schwacher Hitze mit Deckel etwa 10 Min. gar kochen. Suppe pürieren, Crème fraîche und Tomatenmark einrühren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

3 Die Suppe auf Tellern anrichten und mit Paprikawürfeln und Maiskörnern bestreuen.