



## Maiscremesuppe

### Für 4 Personen

2 Dosen Mais  
1 EL Rapsöl  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 große Möhre  
500 ml Gemüsebrühe  
4 EL Milch  
Salz, Paprika, Pfeffer,  
Kurkuma, Curry  
1 Stück Ingwer,  
(daumengroß)

evtl. Petersilie zum  
Garnieren

Zwiebel, Knoblauch, Möhre und Ingwer schälen, in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch in Öl glasig dünsten. Den Mais, die Möhren und den Ingwer hinzufügen und anschwitzen. Alles mit Gemüsebrühe und Milch ablöschen und zusammen weich kochen.

Danach die Suppe pürieren - je länger, umso feiner wird die Suppe.

Die Suppe mit den Gewürzen abschmecken.

Kurkuma ist vor allem für die Farbe wichtig.

**Tipp:** Man könnte anstelle von Kurkuma auch Safran verwenden.



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

