



ALLES DRIN.

3 mal in Hamburg:

- U Bahn Hoheluftbrücke, Mo-Fr, ab 16.30 bis 19 Uhr
- U Bahn Schlump (im Blumenladen), Mo-So, ab 10 bis 20 Uhr
- ZOB Altona, Mo-Fr, ab 16.30 bis 19 Uhr



01575 7075080

hallo@chriskochtuete.de

+++facebook.com/chriskochtuete oder auf Google (Eine Review wäre toll!)+++

# Akiras Cremige Maissuppe

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, Pfeffer, ein Schneidebrett, ein Messer, einen mittleren (1P) bzw großen (2P) Topf sowie einen Pürierstab bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 20 min gibt´s schon lecker Essen!

Wasser in einem Wasserkocher erhitzen (1P: 300ml/2P:600ml). **Zwiebeln** und **Knoblauch** schälen und ganz klein würfeln. **Kartoffeln** schälen und würfeln. **Frühlingszwiebel** waschen und in dünne Ringe schneiden.

In einem großen Topf etwas Olivenöl auf hoher Hitze erhitzen und Zwiebel- sowie Knoblauchwürfel darin 2-3 Min glasig dünsten. Dann Kartoffelwürfel hinzufügen und weitere 5 Min mitbruzzeln lassen. Leicht salzen und pfeffern. Jetzt **Mais**, **Brühe**, den **Schmand** und das Wasser hinzufügen, auf mittlere Hitze reduzieren und ca. 12-15 Min köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Jetzt alles im Topf fein pürieren. Bei Bedarf noch etwas kochendes Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Suppe in schöne, tiefe Teller füllen . Mit den Frühlingszwiebelringen garnieren und noch etwas Paprikagewürz fürs Auge drauf. Das war´s schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Gepackt von

Chris

☞-----(10 davon ☝ = 1 Gratis-Tüte:)



Ps. Über eine [Review](#) auf Google oder Facebook würde ich mich sehr freuen