

Maiscremesuppe

von Iris Berger

1 Glas Mais (230g Abtropfgewicht)
1 Kartoffel
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 T Sojamilch
1/2 T warmes Wasser
1 geh. TL Gemüsebrühpulver
1 Pr Pfeffer
1 Pr Salz
etwas Öl

- Kartoffel und Zwiebel schälen und fein würfeln und zusammen in Öl 5 min anbraten.
- Unterdessen Knoblauchzehen schälen und in Scheibchen schneiden, eine Minute mitbraten.
- Gemüsebrühpulver im Wasser auflösen.
- Gemüsebrühe und Sojamilch in den Topf gießen.
- Pfeffer und Salz dazu.
- 15 min köcheln lassen, öfter umrühren (Achtung, brennt leicht an oder kocht über).
- Mais abgießen, zur Suppe geben und diese gründlich pürieren.