

Mais-Curry-Parmesan-Suppe

Für 4 Personen:

- 2 Dosen Mais á 285 g Abtropfgewicht
- Kokosmilch 400 ml
- 80 g frisch geriebener Parmesan
- Ingwer ca. 20g
- 2 TL Curcuma
- 4 TL Currypulver
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 TL Ras el Hanout
- 700 ml Gemüsebrühe
- 1 Schuss Weißwein
- Salz und Pfeffer
- Rapsöl



Den Mais abtropfen lassen und den Ingwer und den Knoblauch schälen und klein schneiden.

Etwas Rapsöl in einem großen Topf erhitzen und den Knoblauch und Ingwer kurz andünsten.

Je zwei TL Curcuma und Curry dazugeben, unterrühren und mit Kokosmilch und der Gemüsebrühe aufgießen.

Dann den Mais dazugeben, den 1/2 TL Ras el Hanout und kurz aufkochen lassen.

Bei niedriger Hitze 10-15 Minuten köcheln. Während es köchelt den frisch geriebenen Parmesan untermischen und den Schuss Weißwein dazugeben.

Die Suppe mit dem Stabmixer gut fein pürieren. Das kann auch mal 10 Minuten dauern, je nach Geschwindigkeit des Stabmixers.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



was ich gerne koche