

Steckrüben-Mais-Suppe

Zutaten (2 / 4 Portionen)

1/2 (1) Zwiebel
250 (400) g Steckrübe geschält in Stücken
1 (2) EL Öl
1 Dose Mais 140 g (240 g)
600 (800) g Wasser
1 (2) TL Gemüsebrühpaste
100 g Kaffeesahne (oder Sahne)
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Zwiebel und Steckrübe in den Mixtopf geben und 7 Sekunden / Stufe 6 zerkleinern.

Öl zugeben und 3 Minuten / Varoma / Stufe 1 andünsten.

Abgetropften Mais (1 EL zur Deko aufbewahren) Wasser und Gemüsebrühpaste zugeben und 20 Minuten / Varoma / Stufe 1 garen.

Kaffeesahne zur Suppe geben und 30 Sekunden / Stufe 8 pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Mit Schinkenwürfeln, Croutons und Mais servieren. Nach Belieben Würstchenscheiben im Varoma mitgaren.

