

# Cremige Maissuppe mit Baguette

## Zutaten (für 3 Personen):

- 400 g (aus der Dose) Mais
- 1 Zwiebel
- 100 ml Sahne
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl
- 0,2 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- etwas Zitronensaft
- 0,5 Vollkorn-Baguette

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Baguette kurz darin aufbacken.

Petersilie waschen, trocknen und grob hacken. Mais in einem Sieb mit Wasser abspülen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen, würfeln und in etwas Öl andünsten. Mit Gemüsebrühe auffüllen, abgetropften Mais dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Sahne aufgießen und die Suppe 10 Minuten bei mittlerer Flamme köcheln lassen. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Maissuppe in Teller füllen und mit Petersilie dekorieren. Das Baguette in Scheiben schneiden und dazu reichen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 11.07.2022

Koch/Köchin: Tom Rothofer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)