



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Maissuppe im Glas



Einkaufsliste:

Maiskolben, 4 Stück

Zwiebeln, 2

Knoblauch, 1 Zehe

Frischkäse, 100 g

Butter, 50 g

Gemüsefond, 500 ml

Portwein, weiß

Kurkuma

Zucker

Chilisalز



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Maissuppe

	 einfach / schnell	 preiswert
	 warm servieren	
 vegetarisch	 TO GO FOOD ARBEIT / UNI	

Vorbereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln,
- Körner von den Maiskolben mit dem Messer abtrennen

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf in Butter anschwitzen,
- mit weißem Portwein ablöschen,
- Maiskörner zufügen,
- mit Gemüsefond auffüllen,
- ca. 30 min. köcheln,
- mit dem Zauberstab fein pürieren,
- Frischkäse und Kurkuma zufügen,
- mit Zucker und Chilisalz abschmecken,
- in bauchigen Gläsern servieren



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Tipps:

- Ihr könnt statt der frischen Maiskolben ersatzweise aus Maiskörner aus der Dose nehmen.
- Der Frischkäse kann durch Schmand oder Sahne ersetzt werden.
- Statt mit weißem Portwein könnt ihr auch mit Sherry (medium/sweet) ablöschen.
- In der Edelvariante ersetzt ihr Kurkuma durch echten Safran.
- Am besten schmeckt dazu ein Maisbaguette (mit Maismehl gebacken).

Dazu passt

- ein feinherber Grauburgunder aus der Pfalz.



auch als "TO GO FOOD" im Glas mit Bügelverschluss