

Popcorn Suppe

Suppe Gemüse Hausmannskost Herbst Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Zwiebel sowie Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Maiskörner mit einem Messer vom Kolben trennen. Sellerie schälen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, Maiskörner sowie Sellerie zugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen und für ca. 20 Minuten kochen lassen. Nun die Suppe sehr fein pürieren, Frischkäse sowie Muskatnuss einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie, Popcorn und LANDLEBEN Backerbsen toppen.

TIPP: Keine Zeit zum Kochen? Die Popcorn Suppe kann bereits am Vortag zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden. ACHTUNG, der Frischkäse darf erst kurz vor dem Servieren eingerührt werden.



ZUTATEN

6 EL LAND-LEBEN Backerbsen 4 EL Popcorn

4 frische Maiskolben

150 g Knollensellerie

1 EL frisch gehackte Petersilie 1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Liter Gemüsebrühe

3 EL Frischkäse Natur

3 EL neutrales Öl, z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl

Prise Muskatnuss

Salz und Pfeffer zum Abschmecken