

Mais-Curry-Suppe mit Parmesan-Mohn-Chips

Zutaten

Vorspeise für 4 Personen

ergibt ca. 6 dl

Chips

80 g geriebener Parmesan

1 ½ EL Mohn

Suppe

1 EL Butter

½ EL Weissmehl

½ EL milder Curry

1 Dose Maiskörner (ca. 340 g), abgetropft

5 dl Gemüsebouillon

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1 EL Koriander, zerkleinert



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: 4–6 Min.

Energiewert/Person

ca. 827 kJ/198 kcal

Mein Einkauf

- 80 g geriebener Parmesan
- 1 ½ EL Mohn
- 1 Dose Maiskörner (ca. 340 g)
- 1 EL Koriander

Im Vorrat

- Butter
- Weissmehl
- milder Curry
- Gemüsebouillon
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Chips: Käse und Mohn mischen, dicht (ca. 2 mm dick) auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

Backen: 4–6 Min. in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Käseplatte samt Backpapier vom Blech ziehen, etwas abkühlen, in Stücke brechen.

Suppe: Butter erwärmen, Mehl und Curry ca. 3 Min. unter Rühren dünsten. Mais ca. 1 Min. mitdämpfen, Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Suppe fein pürieren, durchs Sieb zurück in die Pfanne streichen, heiss werden lassen, würzen. Mais-Curry-Suppe anrichten, Koriander darüberstreuen, Käse-Mohn-Chips dazu servieren.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte