

## POLENTA-ZITRONEN-RAHMSUPPE

### ZUTATEN

*bis 30 Minuten*

*Für 4 Personen*

Suppe:

1,25 l Milchwasser (halb Milch/halb Wasser)

1 dl Vollrahm

1 EL Gemüsebouillonpulver oder 1 Würfel

75 g Mais, Bramata

½ Zitrone, abgeriebene Schale und wenig Saft

Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

1 Rüebli, in feine Streifchen geschnitten

1 Stück Lauch, ca. 50 g, in Streifchen geschnitten

5 EL Maiskörner, aus der Dose

Bratbutter oder Bratcrème

Zitronenzesten



### ZUBEREITUNG

**1** Für die Suppe Milchwasser, Rahm und Bouillonpulver aufkochen. Mais unter Rühren einlaufen lassen, unter häufigem Rühren 25-30 Minuten köcheln. Zitronenschale zugeben, würzen.

**2** Für die Garnitur das Gemüse in der heissen Bratbutter kurz rührbraten. Suppe in vorgewärmte Schalen verteilen, garnieren.

