

Popcorn Suppe

Bei dieser leckeren Suppe verleitet nicht nur der Name zum Nachkochen, sondern auch die tolle Farbe, die cremige Konsistenz und vor allem der Geschmack. Einem köstlichen Start in den Herbst steht somit nichts mehr im Weg.



Rezept

4 Personen
30 Minuten
sehr einfach

Zutaten für die Popcorn Suppe:

- 6 EL LAND-LEBEN Backerbissen
- 4 EL Popcorn
- 4 frische Maiskolben
- 150g 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

Zubereitung:

- 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 **LAND-LEBEN 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.

www.land-leben.com