



Maissuppe mit Chili

Zubereitung

1. Chili an die Spiesschen stecken. Butter in einer Pfanne erwärmen, Knoblauch in Stücke schneiden, kurz andämpfen. Mais abtropfen, kurz mitdämpfen.

2. Wasser dazugiessen, Chili-Spiessli in die Pfanne stellen, aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln.

3. Pfanne von der Platte nehmen, Spiessli herausnehmen, Suppe pürieren und würzen.

Genusstipp

150g Cocktailcrevetten trocken tupfen, kurz in der Suppe heiss werden lassen. Korianderblättchen abzupfen, Suppe damit garnieren.

Zutaten

4 rote Chili
4 Holzspiesschen
1 EL Butter
1 Knoblauchzehe
1 Dose Maiskörner (ca. 340 g)
5 dl Wasser
1 TL Salz
1/4 TL Chilipulver