

# MARLEY SPOON



## Cremige Maissuppe

mit Chorizo



20-30min



2 Personen

Wenn es kühler wird, ist eine herzhafte Suppe mit Polenta und knackigem Mais genau das Richtige. Dazu gibt es würzige Paprikawurst aus Spanien. Chorizo gehört im Mittelmeerraum zu den beliebtesten Speisen und wird vier bis sechs Wochen luftgetrocknet. Na dann: Olé!

## Was du von uns bekommst

- Frühlingszwiebel
- Chorizo
- Knoblauchzehe
- Polenta
- Crème fraîche <sup>7</sup>
- Dose Mais
- Zwiebel, gelb

## Was du zu Hause benötigst

- Gemüsesuppenwürfel
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 740.0kcal, Fett 48.9g, Eiweiß 27.0g, Kohlenhydrate 46.0g



**1. Gemüse vorbereiten**

**Zwiebel** schälen und fein grob hacken. **Knoblauch** schälen und fein hacken. **Mais** abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen.



**2. Suppe ansetzen**

Einen mittelgroßen Topf mit 1TL Öl auf mittelhohe Stufe erhitzen. **Zwiebeln** und **Knoblauch** 1-2Min. darin anschwitzen. Mit 800ml Wasser ablöschen und einen **Gemüsesuppenwürfel** darin auflösen.



**3. Suppe kochen**

Die Hälfte der **Polenta** einrieseln lassen und mit dem Schneebesen unterrühren. Die andere Hälfte wird nicht mehr verwendet, macht sich aber wunderbar als Beilage zu Gemüse. Nun die Suppe ca. 8-10Min. köcheln lassen. Anschließend den **Mais** dazugeben und 1-2Min. mitköcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**4. Chorizo schneiden**

Währenddessen **Chorizo** in 1,5cm dicke Würfel schneiden. **Frühlingszwiebeln** putzen, dann in feine Ringe scheiden.



**5. Chorizo braten**

Eine mittelgroße Pfanne hoch erhitzen und die **Chorizo** darin ca. 3Min. scharf anbraten. **Frühlingszwiebeln** dazugeben und weitere 1-2Min. bei mittlerer Hitze mitbraten.



**6. Fertigstellen**

**Crème fraîche** in die Suppe rühren und in Schälchen verteilen. **Chorizo** mit **Frühlingszwiebeln** darauf anrichten.