Maiscremesuppe

von Iris Berger

- 1 Glas Mais (230g Abtropfgewicht)
 - 1 Kartoffel
 - 1 Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2 T Sojamilch
- 1/2 T warmes Wasser
- 1 geh. TL Gemüsebrühpulver
 - 1 Pr Pfeffer
 - 1 Pr Salz
 - etwas Öl
- Kartoffel und Zwiebel schälen und fein würfeln und zusammen in Öl 5 min anbraten.
- Unterdessen Knoblauchzehen schälen und in Scheibchen schneiden, eine Minute mitbraten.
- Gemüsebrühpulver im Wasser auflösen.
- Gemüsebrühe und Sojamilch in den Topf gießen.
- Pfeffer und Salz dazu.
- 15 min köcheln lassen, öfter umrühren (Achtung, brennt leicht an oder kocht über).
- Mais abgießen, zur Suppe geben und diese gründlich pürieren.