

STAND: JULI 2016

# Maiscrèmesuppe



## Zutaten

### 1 Portion

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| 10 g   | Weizenmehl (1 gestr. EL)       |
| 10 g   | Butter (1 geh. TL)             |
| 100 ml | Milch (3,5 % Fett)             |
| 50 ml  | Gemüsebrühe                    |
| 100 g  | Kartoffeln, geschält           |
| 120 g  | Gemüsemais, TK oder Dose       |
| 200 ml | Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral |
| 40 g   | Paprikaschoten                 |
|        | Salz, Pfeffer                  |

## Zubereitung

Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen und mit Milch und Gemüsebrühe auffüllen. Die geschälten Kartoffeln fein reiben und zusammen mit der halben Portion Gemüsemais dazugeben und gar kochen. Zum Schluss die klein gewürfelten Paprikaschoten dazu geben. Den restlichen Gemüsemais mit Fresubin® 2 kcal DRINK Neutral pürieren, zu der Suppe geben, unter Rühren erhitzen und abschmecken.

## Tipp

Garnieren Sie die Suppe mit frischen Kräutern.

### Nährwerte pro Portion:

|               |          |
|---------------|----------|
| Energie       | 774 kcal |
| Eiweiß        | 31,2 g   |
| Kohlenhydrate | 94,3 g   |
| Fett          | 29,4 g   |