

Mais-Ricotta-Suppe mit Chorizo und Chili-Grissini

Für zwei Personen

Für die Mais-Ricotta-Suppe:

300 g TK-Mais	1 Zwiebel	80 g Ricotta
80 g Sauerrahm	160 ml Sahne	2 EL Butter
350 ml Gemüsefond	Salz	Pfeffer

Für die gebratene Chorizo:

$\frac{1}{2}$ Chorizo

Für die Chili-Grissini:

$\frac{1}{2}$ Päck. Trockenhefe	250 g Weizenmehl	2 TL Olivenöl
4 EL Chiliflocken	1 TL Salz	

Für die Garnitur:

125 ml Sahne

Für die Mais-Ricotta-Suppe:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen, hacken und in einem Topf mit Butter anschwitzen.

Aufgetauten Mais hinzufügen und kurz mitrösten. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und kochen lassen. Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach Ricotta und Rahm hinzufügen und mitköcheln lassen. Die Suppe durch ein Sieb streichen und anrichten.

Für die gebratene Chorizo:

Chorizo in Streifen schneiden und einer Pfanne gleichmäßig anbraten.

Für die Chili-Grissini:

Alle Zutaten mit 140 ml warmem Wasser zu einem homogenen Teig verarbeiten. Kurz ruhen lassen und vier Grissini formen. Grissini bei 200 Grad Umluft für 17 Minuten goldbraun backen.

Für die Garnitur:

Sahne schlagen.

Mais-Ricotta-Suppe anrichten, gebratene Chorizo darauf verteilen, mit der halbgeschlagenen Sahne dekorieren. Zwei Stangen Grissini dazu servieren.

Judith Wenzina am 10. Juni 2025