



#313209133 © Netze Realtime - abcdlab.de.com

Maiscrèmesuppe

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

Dazu nach belieben geröstetes Baguette servieren.



Suppen

Level



1



30 Min.

Zutaten

200 ml	Fresubin 2 KCAL Drink Neutral*
1 EL	Weizenmehl
1 EL	Butter
100 ml	Vollmilch (3.5 % Fett)
50 ml	Gemüsebrühe
100 g	Kartoffeln geschält
120 g	Süßmais, TK oder Dose
40 g	Paprikaschoten
	Salz, Pfeffer

Nährwerte pro Portion

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

* Geschmacksrichtung, Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(10.23/SG)