



## ZUBEREITUNG

Zwiebel sowie Knoblauch abziehen und achteln. Kartoffeln schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. In einem mittelgroßen Topf 3 EL Pflanzenöl auf mittlere Temperatur erhitzen und darin Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffel andünsten. Den Mais durch einen Seier abgießen. Gochujang in den Topf geben und kurz braten. Dann alles mit Kokosmilch sowie Gemüsebrühe ablöschen, umrühren und den Mais hineingeben. Den Deckel aufsetzen und die Suppe 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Popcorn zubereiten. Dafür in einem weiteren mittelgroßen Topf 3 EL Pflanzenöl, Zucker und Popcornmais auf mittlere Temperatur erhitzen und den Deckel aufsetzen. Sobald der Mais aufplatzt, regelmäßig den Topf schütteln, sodass die ungeplatzen Körner am Topfboden liegen. Nachdem der gesamte Mais geplatzt ist, den Topf vom Herd nehmen. Rauchpaprikapulver, ½ TL schwarzen Pfeffer sowie 1 TL Salz darüberstreuen und alles gut schütteln.

Die Maissuppe nun fein pürieren und mit Apfelessig, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren Suppe in tiefe Teller füllen und mit Gewürzpopcorn bestreuen. Nach Wunsch mit Chiliöl beträufeln und genießen.

## ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Kartoffeln
- 400 g Mais aus der Dose
- 500 ml Kokosmilch
- 800 ml Gemüsebrühe
- 2 TL Gochujang (koreanische Chilipaste)
- 2 TL Apfelessig
- 6 EL Pflanzenöl
- 50 g Popcornmais
- 2 EL Zucker
- 2 TL Rauchpaprikapulver
- 1 ½ TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- optional: Chiliöl als Dekoration

## UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Sparschäler, 2 mittelgroße Töpfe mit Deckel, Pürierstab, Seier