

# Feurige Partysuppe

## Maiscremesuppe mit geschmorten Paprikastreifen und Kabanossi

### ZUTATEN FÜR 40 PORTIONEN

600 g	Herby Maiscremesuppe
6000 ml	Wasser
1000 g	Paprika bunt
600 g	Mais
1600 g	Kabanossi

Chilipulver und Gewürze  
nach Geschmack

### ZUBEREITUNG

1. Herby Maiscremesuppe nach Packungsangabe zubereiten. Frische **Paprika** halbieren, entkernen und in 3 bis 4 cm lange Streifen schneiden. **Dosenmais** abtropfen lassen. **Kabanossi** grob würfeln.
2. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Paprikastreifen zugeben und leicht anschwitzen. Die Kabanossi und den Mais zugeben, und alles auf kleiner Flamme für **ca. 5 Minuten schmoren**.
3. Danach die Mischung in die zubereitete Maiscremesuppe geben, und mit Chilipulver je nach gewünschtem Schärfegrad würzen. Mit etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. **Dazu passt wunderbar Ciabatta**.

PROBIEREN  
SIE ES AUS!

Die Basis für  
dieses Rezept?  
**Herby Maiscremesuppe!**

Zu finden unter:  
**Herby CLASSIC |  
Suppen & Co.**  
Art.-Nr. 78