

vegetarische Zucchinisuppe

Zutaten:

3 bis 4 mittelgroße Zucchini
6 bis 7 mittelgroße Kartoffeln
1 Liter Gemüsebrühe
8 Esslöffel Rapsöl oder Butter
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Päckchen Sahne oder Crème fraîche
Zitrone
Salz, Pfeffer, Muskat
etwas Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln, mit dem Öl erhitzen und glasig dünsten. Kartoffeln ebenfalls schälen, grob raspeln und kurz andünsten.

Das Ganze mit der Brühe ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Die Zucchini klein würfeln, zur Suppe geben und weitere 10 Minuten köcheln.

Die Sahne dazu geben und alles fein pürieren.

Mit den Gewürzen abschmecken und Petersilie drüber streuen.