

Zucchini-Suppe

Zutaten:

Öl zum Anbraten
1 Zwiebel
1 mittlere oder 2 kleine Zucchini
200 g Kartoffeln
500 ml Gemüsebrühe
100 ml Süße Sahne
Salz und Pfeffer

zum Servieren
Schnittlauch und Parmesan

Zubereitung:

Die Zwiebel kleinschneiden und in einem Suppentopf mit dem Öl anbraten.

Kartoffeln und Zucchini waschen und würfeln.

Die Zucchini mit in den Topf geben und kurz anschmoren.

Dann mit Gemüsebrühe ablöschen und die Kartoffeln hinzufügen. Kochen lassen bis die Kartoffeln weich sind.

Dann mit einem Pürierstab die Suppe feinpürieren. Erst danach die Sahne dazugeben und unter Rühren nochmals aufkochen lassen. Wenn nötig noch mit Wasser aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe auf einen tiefen Teller geben und mit fein geschnittenem Schnittlauch und geriebenem Parmesan servieren.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda

OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de