

# Zucchini-Cremesuppe für 4 Personen

1,5 kg Zucchini  
500 g Kartoffeln  
2 l Wasser  
3 El. Gemüsebrühe, instant

schälen und in Würfel schneiden.  
schälen und ebenfalls in Würfel schneiden.  
aufkochen,  
einrühren und die Gemüse-Würfel dazu geben.

Nach ca. 10 Min. Kochzeit einige  
Zucchiniwürfel herausnehmen und beiseite stellen.

2 Zehen Knoblauch

in die Presse geben und unter die Suppe rühren.  
Wenn das Gemüse sehr weich gekocht ist, Suppe pürieren.  
zufügen und mit  
abschmecken.

100 ml Sahne  
Salz und Pfeffer

Nochmals kurz aufkochen lassen.  
Die beiseite gestellten Zucchiniwürfel in die Suppe geben  
und diese mit Petersilie, gehackt bestreuen.