

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.