

Zucchini-Curry-Suppe für 4 Personen



150g Zwiebeln
etwas Öl
1,6 kg Zucchini

2 Tl. Currypulver
800 ml Gemüsebrühe
400 g Crème fraîche

Salz & Pfeffer

schälen und fein würfeln. Anschließend in einem Topf geben und mit anbraten.
Stiele und Blütenansätze abschneiden und grob würfeln. Zu den Zwiebeln geben,
zufügen und ein wenig mit anbraten. Mit
ablöschen. Die Zucchini weich kochen lassen. Danach
mit hinein geben, verrühren. Alles mit dem Pürierstab zu einer Suppe
pürieren. Zum Schluss mit
abschmecken.