

KGV Wanne-Süd e.V.

www.kgv-wanne-sued.de

Zucchinisuppe

600g Zucchini
300g Kartoffeln
1l Gemüsebrühe
1/2 Becher Creme fraiche
Pfeffer, Salz evtl. Muskat
1 grosse Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen

Zwiebel fein würfeln. Knoblauch pressen. Zwiebel in etwas Butter glasig dünsten. Knoblauch kurz mitdünsten. Die in Würfel geschnittene Zucchini und Kartoffeln kurz mit anschmoren. Das ganze mit 1 Liter Gemüsebrühe aufgießen und gar kochen. Topf von der Herdplatte nehmen und das Gemüse pürieren. Creme fraiche hinzufügen und nochmals durchpürieren. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.
Suppe mit frischer Petersilie anrichten.

GUTEN APPETITT