Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Cremige Zucchinisuppe

Suppe Kinder Muttertag Schnelle Küche Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○

Erdäpfel und Zucchini schälen und in kleine Würfel schneiden. Gemüsefond aufkochen und die Erdäpfel und Zucchiniwürfel hinzugeben. Nach 10 Minuten Kochzeit den geschälten Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und in die Suppe einrühren. Anschließend das weich gekochte Gemüse mit einem Pürierstab fein pürieren. Schlagobers unterrühren und mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Ein zweites Mal aufkochen und pürieren.
Dazu passt geröstetes Toastbrot. Mit einem Keksausstecher in Herzform ausstechen und mit ein paar Zucchini-Streifen servieren.

Zutaten

- 1 ½ kg Zucchini
- 2 Erdäpfel, mehlig
- 1 ½ l Gemüsefond
- 100 ml Schlagobers
- 2 Knoblauchzehen
- Muskatnuss frisch gerieben
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 1 Bund Basilikum
- 2 Stück Toastbrot
- Salz
- Pfeffer