Nah&Frisch



Anita Weißkopf Professional

Zucchinicremesuppe mit Croutons

Suppe Gemüse Hausmannskost Kinder Low Carb Schnelle Küche Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Gemüse schälen und in Würfeln schneiden, in einem Topf kurz dünsten lassen mit ca. 1 Liter Wasser aufgießen und würzen. Anschließend ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen bis die Kartoffel weich sind. Das Schlagobers zugießen und alles sehr fein pürieren. Für die Croutons das Brot würfelig schneiden und in Olivenöl anbraten

Zutaten

- 2 mittlere Zucchini
- 3 Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- 2 Suppenwürfel
- Petersilie
- Schlagobers
- Schnittlauch
- 2 Scheiben Schwarzbrot
- Olivenöl