

Zucchinicremesuppe auf französische Art



Zutaten für vier Personen:

450 g Zucchini
250 g Kartoffeln
1 Liter Gemüsebrühe
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
Ein Stückchen Schale einer
unbehandelten Zitrone
40 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zugeben. Fünf Minuten köcheln.
2. Zucchini waschen, Enden abschneiden und grob würfeln.
3. Zwiebel schälen und einschneiden, aber ganz zusammen lassen. Knoblauch schälen und hacken.
4. Alles zusammen mit dem Lorbeerblatt und der Zitronenschale in die Brühe geben und 10 Minuten lang köcheln.
5. Zwiebel, Lorbeerblatt und Zitronenschale wieder entfernen. Gegartes Gemüse mit 2/3 der Brühe in

einen höheren Topf umgießen und mixen.

6. Die Sahne zugeben und noch ein wenig köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit zu dick sein sollte, noch etwas von der Brühe nachgießen. Wenn sie zu dünn sein sollte, etwas mehr einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Garnitur mit einem Blatt Basilikum. Oder mit je 1/2 EL zurückbehaltenen gegarten Zucchiniwürfeln.

Dazu Baguette reichen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Suppen, Gemüse, vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 08.01.2023