

Kartoffel-Zucchini-Suppe

Zutaten für 4 Portionen:

500 g mehligke Kartoffeln – 800 ml Gemüsebrühe – 500 g Zucchini – 1 Zwiebel – Butter – 150 g Sahne – Salz – Pfeffer – Dill

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln
- Gemüsebrühe zum Kochen bringen und die Kartoffelwürfel darin etwa 25 Minuten köcheln lassen
- Zucchini waschen, putzen und in schmale Stifte schneiden
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und darin Zwiebel und Zucchini unter Rühren andünsten. Mit Sahne ablöschen, vom Herd nehmen und den Dill untermischen
- Kartoffeln in der Brühe pürieren, die Zucchini-Sahne-Mischung untermischen und alles kurz aufkochen lassen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren

Wir wünschen guten Appetit!

