

Cremige Zucchinisuppe

[Suppe](#)[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