

Anita Weißkopf

Professional

Zucchinicremesuppe mit Croutons

Suppe

Gemüse

Hausmannskost

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