Zucchinisuppe

Kategorien: Suppen/Eintöpfe, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

2 große Zucchini (ca. 300 g)
4 Kartoffeln (ca. 200 g)
2 große Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1 L Wasser
2 Suppenwürfel oder 1 TL Salz
etwas Milch oder Schlagobers
Salz
Pfeffer

für die Einlage:
1 EL Öl
2 Scheiben Weißbrot oder 1 altbackene Semmel

Zubereitung

Zucchini und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken.
Wasser aufkochen lassen und den Suppenwürfel (oder das Salz) einstreuen.
Zucchini, Kartoffel, Zwiebel und Knoblauch zufügen und zugedeckt ca. 20 Minuten auf kleiner Hitze weichkochen.
Ein wenig abkühlen lassen und die Gemüsestücke pürieren (am besten mit einem Stabmixer).
Etwas Milch oder Obers einrühren (Veganer verwendet stattdessen eventuell in etwas Wasser eingerührte Maisstärke).
Die fertige Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Weißbrot oder Semmeln in Scheibchen oder Würfel schneiden.
In einer heißen Pfanne mit etwas Öl anrösten und beim Servieren in die Suppe legen.
Die Zucchinisuppe kann mit diversen Kräutern während des Kochens verfeinert und eventuell mit einem Gupf Rahm (siehe Bild!) serviert werden.