

Zucchini-suppe

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 3 Zucchini (je 100g)
- 1 Kartoffel (100g)
- 1/2 Zwiebel
- 2 TL Margarine
- 1 1/2 T Gemüsebrühe
- 1 Msp Salz
- 1 Pr Muskat
- 1 Zehe Knoblauch (optional)

- Zwiebel schälen und würfeln, in der Margarine glasig düsten.
- Kartoffeln schälen, in zentimetergroße Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben.
- Zucchini in zentimetergroße Würfel schneiden, 2/3 davon zu den Zwiebeln geben.
- Gemüsebrühe dazugießen, 15-20 Minuten kochen.
- Nach Wunsch Knoblauch schälen und dazupressen.
- Pürieren, mit Salz und Muskat abschmecken.
- Restliche Zucchiniwürfel dazugeben, 5 Minuten köcheln lassen.