

Zucchinisuppe

Die 4,2kg schwere Zucchini wurde in eine Suppe verwandelt.

Zucchinisuppe (12 Portionen)

1500g Zucchini

3 Zwiebeln

450g mehliges Kartoffeln

6 EL Sonnenblumenöl

2250 ml Gemüsebrühe

450g Sahne

etw. Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Öl in einen Topf geben und geschnittene Zwiebeln darin anbraten.

Kleingeschnittene Zucchini und Kartoffeln kurz mitbraten.

Gemüsebrühe dazugießen und ca. 20 min kochen lassen.

Mit dem Pürierstab alles pürieren und Sahne dazugießen.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!