

Zucchini cremesuppe

aus Deutschland

Diese Suppe schmeckt wunderbar und ich werde immer dafür gelobt.

Zutaten (für 4 Personen):

- eine große Zucchini
- 4 große Kartoffeln
- 1l Gemüsebrühe
- 2EL Tomatenmark
- 250ml Milch
- 250ml Sahne
- Gewürze (Salz, Pfeffer, Muskatnuss)
- Kräuter nach Bedarf

Zucchini und Kartoffeln würfeln und in Öl andünsten. Mit der Brühe auffüllen, so dass das Gemüse gut abgedeckt ist. 30 - 40 min. kochen lassen. Sahne dazugeben, Tomatenmark unterrühren. Mit Salz und Pfeffer sowie Muskatnuss würzen und zum Schluss mit dem Pürierstab bearbeiten, so dass es eine cremige Suppe ergibt.