

## Zucchini cremesuppe „Jonas“



### Das brauchst du (für 4 Portionen):

2-3 mittelgroße Zucchini

1 Zwiebel

2 Kartoffeln

½ Becher Schlagsahne

250 ml Gemüsebrühe

Etwas Butterschmalz oder Öl zum Anbraten der Zwiebel

### So machst du's richtig:

- 1.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen.
- 2.) Wasche die Zucchini.
- 3.) Schneide den oberen und den unteren Teil der Zucchini ab. Sie sind nicht so genießbar.
- 4.) Schneide sie ebenfalls in kleine Würfelchen. Wenn die Zucchini nicht allzu groß sind, kannst du alles verwenden. Sind sie sehr groß, solltest du das Innere, also die Kerne und die weichen Teile mit einem Löffel herauschälen.
- 5.) Schäle die Kartoffeln und schneide sie ebenfalls in Stückchen.
- 6.) Nimm nun einen mittelgroßen Topf und brate die Zwiebelstückchen in Butterschmalz oder Öl glasig an.
- 7.) Gib die Zucchinistückchen dazu und brate sie ebenfalls kurz an.
- 8.) Lösche nun mit der Gemüsebrühe ab.
- 9.) Gib die Kartoffeln dazu.
- 10.) Lass das Ganze weichkochen (das dauert etwa 20 Minuten). Sollest du merken, dass zu wenig Flüssigkeit im Topf ist, gieße etwas Wasser nach. Da die Zucchini sehr viel Wasser enthalten, dürfte das allerdings nicht der Fall sein.
- 11.) Püriere die Suppe mit einem Pürierstab fein.
- 12.) Gib am Ende die Sahne hinzu und rühre nochmals durch.
- 13.) Du kannst die Suppe, wenn du magst, mit etwas Sahne und ein paar Blättern Basilikum oder Petersilie garnieren.