

Grüne Paprika-Zucchini-Suppe

Grüne Gemüsesuppe zum Brunch oder zur Party.

etwa 12 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g Zwiebeln
400 g Kartoffeln
600 g grüne Paprikaschoten
600 g Zucchini
4 EL Speiseöl
1 l Gemüsebrühe
300 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
frisch gemahlener Pfeffer
Salz
50 g Schnittlauchröllchen

Wie koche ich eine grüne Paprika-Zucchini-Suppe?:

1 Vorbereiten:

Zwiebeln abziehen. Kartoffeln schälen. Paprika und Zucchini putzen und waschen. Das Gemüse in Würfel schneiden.

2 Zubereiten:

Öl in einem großen Topf erhitzen. Erst Zwiebeln darin dünsten. Kartoffeln hinzufügen und kurz mitdünsten. Paprika und Zucchini dazugeben. Mit Brühe aufgießen und bei schwacher Hitze mit Deckel etwa 20 Min. gar kochen.

3

Suppe pürieren. Crème fraîche mit einem Schneebesen unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Vor dem Servieren Schnittlauch unterrühren oder aufstreuen.