

Zucchini-Frühlingszwiebel-Suppe

Eine cremige und vegetarische Suppe für den Brunch zu Ostern.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Zucchini
200 g mehligkochende Kartoffeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
500 ml Gemüsebrühe
frisch gemahlener Pfeffer
Cayennepfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
1 TL Zitronensaft
125 g Dr. Oetker Crème légère
Gartenkräuter
Salz

1 Vorbereiten:

Zucchini waschen, Kartoffeln schälen und beides in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

2 Zubereiten:

1 EL Speiseöl in einem Topf erhitzen. Zucchini- und Kartoffelwürfel hinzufügen und unter Rühren kurz dünsten. Brühe zugießen. Mit Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen. Alles zum Kochen bringen und mit Deckel etwa 20 Min. bei schwacher Hitze kochen.

3 1 EL Speiseöl in einer Pfanne oder einem Topf erhitzen und die Frühlingszwiebelringe darin dünsten.

4 Die Suppe pürieren. Crème légère und Frühlingszwiebeln unterrühren und mit den Gewürzen und Zitronensaft abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Suppe mit Croûtons oder fein geschnittenem Bratenaufschnitt oder Kochschinken.