

Zucchini-Creme-Suppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 l Brühe, 1000 gr Zucchini, 4 mittelgroße Kartoffeln, 2 mittelgroße Zwiebeln, Pfeffer und Salz, 200 gr Sahne oder Milch, 200 gr Kräuterschmelzkäse, Thymian, Fondor.

Die Vorbereitungen:

Zucchini, Kartoffeln und Zwiebeln in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Zucchini, Kartoffeln und Zwiebeln in der Brühe ca. 20 Min. kochen, dann pürieren. Sahne oder Milch und den Schmelzkäse zugeben, vorsichtig mit Pfeffer und Salz abschmecken, evtl. auch mit Fondor. Etwas Thymian unterrühren und servieren.