

Rezept der Woche: Zucchinisuppe



Zutaten:

- 1 Zucchini
- 3 Kartoffeln
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 750ml Gemüsebrühe
- Olivenöl
- Gewürze: Pfeffer + Salz



1

Schneide die Kartoffeln in kleine Würfel



2

Schäle die Zwiebel



3

Schneide die Zwiebel ganz klein



4

Entferne den Kern der Zucchini



5

Schneide die Zucchini in kleine Würfel

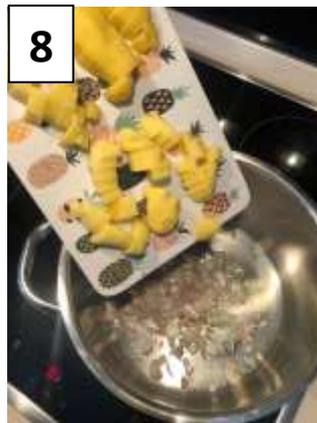


6

Schneide die Tomate klein



7
Erwärme etwas Olivenöl in einem großen Topf und brate die Zwiebeln an



8
Füge die Kartoffeln hinzu



9
Füge die Zucchini hinzu. Brate das Gemüse kurz an.



10
Füge die Gemüsebrühe hinzu



11
Füge die Tomaten hinzu



12
Salzen



13
Pfeffern



14
Lasse das Ganze nun so lange köcheln bis das Gemüse ganz weich ist



15
Danach kannst du das Ganze mit dem Stabmixer zu einer cremigen Suppe pürieren