

Zucchini-Cremesuppe



Zutaten für 5 Personen:

1 bis 2 Zucchini
2 bis 3 Kartoffeln
1 große Karotte
1 Becher Sahne
1 Becher Crème fraîche
Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung:

Zucchini grob würfeln. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Karotte schälen und in dicke Scheiben schneiden. Alles mit wenig Salzwasser garen und mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe abschmecken. Pürieren und die Sahne zugeben. Einen Schuss Crème fraîche und den gehackten Schnittlauch in die fertige Suppe geben.

Rezepte: Suppenküche Gütersloh, Fotos: Simon Bussieweke