

Dani's Zuccchinisuppe

Zutaten:

3-4 Zucchini
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
6 Kartoffeln
1 Zitrone
Salz, Pfeffer
500ml Wasser mit Brühe
50ml Sahne

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen, würfeln.
Zucchini waschen und würfeln.
Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln.
Alles mit etwas Öl in einem großen Topf anbraten.
Mit Brühe abgießen und 15 min kochen lassen,
pürieren, Sahne dazu, würzen und mit Zitronensaft abschmecken.

Dazu passen noch Fleischklöße oder angebratene Speckwürfel oder geriebener Käse.

Guten Appetit!

