

Zucchini-Suppe

Zutaten

4 Zucchini
2 rote Zwiebeln
2 rote Äpfel
1 EL Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Pfeffer Muskat und Salz

Zubereitung

1 Zwiebel und 1 Apfel klein schneiden, in Öl leicht anbraten, klein geschnittene Zucchini dazugeben und mit Wasser bedecken. Gemüsebrühe einstreuen, 10 Min. köcheln lassen und pürieren. 2/3 der Sahne dazugießen, mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Je nach Konsistenz noch etwas Wasser angießen.
Rest Zwiebel und Apfel in kleine Stücke schneiden und in Öl anbraten. Sahne steif schlagen, Suppe portionieren, mit etwas Sahne und Apfelmarmelade servieren.