

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Zucchini-Kräuterrahmsuppe

**Zutaten:** 250 gr. Kartoffeln,  $\frac{3}{4}$  l Gemüsebrühe, 700 gr. Zucchini, 20 gr. Butter, 1 Becher Sahne, 1 Bund Petersilie, Schnittlauch und Dill, Saft von 1 Zitrone, Salz, Pfeffer und 2 Essl. Ahornsirup.

**Zubereitung:** Die Kartoffeln schälen, würfeln und in etwas Brühe garen. Zucchini würfeln und in Fett an dünsten. Zu den Kartoffeln geben und mit der restlichen Brühe weitere 10 Min. garen. Danach alles pürieren die Sahne und die klein gehackten Kräuter hinzufügen. Die Suppe noch etwas ziehen lassen.

Zuletzt mit Zitrone und Ahornsirup würzen und mit Salz und Pfeffer ab schmecken.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)