

Kartoffelsuppe

Anzahl Personen:	6
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Warte-/Ofenzeiten:	-
Stück:	-



... mit Zucchini, Möhren und feinem Rosmarin-Knoblauch Aroma

Zutaten:

1,2 kg Kartoffeln
200g Frischkäse
500g Möhren
750g Zucchini
5 Knoblauchzehen
4 Zweige Rosmarin
Pfeffer, frisch gemahlen
Prise Zucker
40ml Olivenöl
1 Prise Muskatnuss gerieben
1 Bund Petersilie (gehackt sollten es zwei gehäufte Eßl. sein)

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen, direkt nach dem Kochen durch eine Kartoffelpresse geben oder Stampfen.
2. 0,8 Liter Wasser zum Kartoffelstampf geben.
3. Die Suppe kann kurz mit dem Pürierstab bearbeitet werden, nicht zu lang sonst wird sie schnell wie Kleister
4. Zucchini waschen und schälen, in ca. 5x5mm Stifte schneiden.
5. Olivenöl in der Pfanne mit kleiner Hitze erwärmen, Rosmarinzeige und Knoblauch in das Öl legen und 10 Minuten ziehen lassen.
6. Zucchini in der Pfanne scharf anbraten, dabei sollten die Zuccinistifte aber noch Biss behalten.
7. Knoblauch und Rosmarin entfernen.
8. Möhren putzen und in feine Stifte hobeln, im gesalzenen Wasser bissfest kochen.
9. Petersilie putzen und klein hacken.
10. Zucchini, Möhren, Frischkäse, Pfeffer, Zucker und Muskatnuss zur Suppe geben, aufkochen und abschmecken.
11. Mit frischer Petersilie anrichten.

Tipps und Hinweise:

Die Suppe kann gut mit Würstchen ergänzt werden und so zu einer ganzen Mahlzeit werden. Tatsächlich ist die Suppe aber so lecker, dass sie gut ohne Fleisch auskommt.

Es kann zum Anbraten der Zucchini auch Rosmarin- oder Knoblauchöl verwendet werden.

Die Möhren sollten extra gekocht werden, weil die Suppe dann schön hell bleibt.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de