

## Zucchinicremesuppe

### Zutaten für 2 Personen:

- ✚ 600 g Zucchini
- ✚ 250 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- ✚ Pfeffer, Salz
- ✚ 100 g Frischkäse
- ✚ 1 Bund frischer Dill (alternativ getrockneter)
- ✚ Zitronensaft
- ✚ Gemüsebrühepulver
- ✚ 2 Esslöffel geröstete Sonnenblumenkerne

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in große Würfel (ca. 2 x 2 cm) schneiden. In einem Topf mit 1/2 l Wasser zum Kochen bringen. Zucchini nach Wunsch mit dem Sparschäler schälen, Enden abschneiden und in 1 cm große Scheiben schneiden. Dazugeben und bei mäßiger Hitze 10 - 15 min garkochen.

Den Topf vom Herd nehmen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe, Zitronensaft (sparsam) und Frischkäse abschmecken. Für eine dünnere Suppe können Wasser und Brühe hinzugefügt werden. Zum Schluss den kleingehackten Dill unterrühren.

Als Deko – und damit man etwas zu kauen hat, kann man noch einige Karottenwürfel, Croutons, Käse- oder Eierwürfel oder Sonnenblumenkerne darüber streuen.

