



Kartoffelsuppe mit Gemüse und Croutons

Zutaten

250 g mehlig-e Kartoffeln
1 EL Öl
1 Karotte
½ Zucchini
300 ml Gemüsebrühe
50 ml Sahne
Kurkuma/Muskat
Salz
1 Scheibe Toastbrot
20 g Butter
Kresse zum Dekorieren

Zubereitung

Schälen und würfeln Sie die Kartoffeln und die Karotte. Schneiden Sie die Zucchini und das Toastbrot in kleine Würfel. Erhitzen Sie das Öl in einem Topf und rösten Sie die Kartoffeln und Karotte darin an. Gießen Sie die Brühe dazu und lassen Sie die Suppe bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln.

In der Zwischenzeit zerlassen Sie die Butter in einer Pfanne und rösten Zucchini- und Brotwürfel darin an, bis sie braun sind. Würzen Sie diese Mischung nach Geschmack. Geben Sie die Sahne zur Suppe und pürieren Sie diese. Schmecken Sie sie nach Geschmack mit Salz, Kurkuma und Muskat ab. Geben Sie die Suppe und die Zucchini-Brot-Mischung in einen tiefen Teller und dekorieren Sie sie mit etwas Kresse.

Guten Appetit!

Zur Webseite www.lassdichanschauen.at