

Grün-Gelb-Suppe (Zucchini-Kartoffel-Suppe)

Mengenangaben: 2-3 Personen
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für Suppe

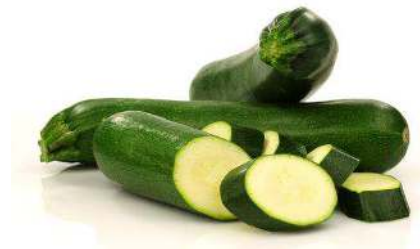
100-150g	Kartoffeln (E)
200-300g	Zucchini (E)
¼-1/2 l	Gemüsesuppe – Suppenwürfel (W)
50-70 ml	Milch (E)
	Salz (W)
	Pfeffer (M)
	Frische Kräuter z.B. Schnittlauch (M), Koriander (M), Petersilie (M)
	Vollkornbrot

Bereitstellen

Schneidbrett
Messer
großer Topf
Stabmixer
Kochlöffel
Gemüseschäler

Zubereitung

1. Gemüsesuppe zubereiten.
2. Kartoffeln schälen und würfelig schneiden.
3. Zucchini waschen, in Würfeln schneiden.
4. Kartoffel und Zucchini zur Gemüsesuppe dazugeben,
und bei schwacher Hitze ca. 15-20 Minuten weich kochen.
5. Milch zugeben,
mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Suppe mit einem Stabmixer pürieren.
7. Bei Tisch mit frischen Kräutern (z.B. Schnittlauch, Koriander, Petersilie)
servieren.



Gemeinsam mit einem getoasteten, fein geschroteten Vollkornbrot oder
Vollkornweckerl ist diese Suppe ein ideales Mittagessen in der Arbeit!

Guten Appetit!