



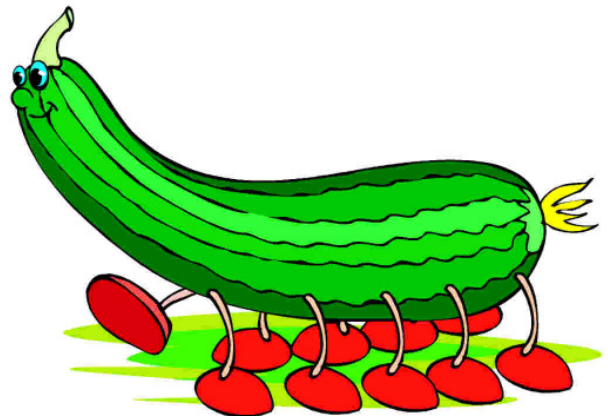
Ernährungs- und Kräuterzentrum

Kloster St. Marienstern

Zucchini-suppe

Zutaten für 4 Personen:

150 g	Zucchini
80 g	Kartoffel
1 EL	Olivenöl
400 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Milch
	Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft, frische Kräuter
	Evtl. Tomatenwürfel



Zubereitung:

Gemüse waschen, putzen und klein schneiden. Kartoffeln waschen, putzen, schälen und klein schneiden. Olivenöl mit 1 EL Wasser in einem Kochtopf erhitzen, das Gemüse darin anbraten und die Gemüsebrühe angießen. 10 Min. köcheln lassen. Kochtopf von der Herdplatte nehmen und das Gemüse pürieren. Milch hinzufügen, einmal aufkochen lassen und mit den Gewürzen abschmecken. Mit frischen Kräutern und Tomatenwürfeln bestreuen.