Zucchinisuppe mit Apfel und Curry

Dieses vegetarische Rezept ist nicht nur lecker, sondern auch preiswert: Die Zucchinisuppe mit Apfel und Curry ist schnell zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

2 Stk.	Zucchini
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Kartoffeln
2 Stk.	Äpfel
500 ml	Gemüsesuppe
100 ml	Schlagobers
1 TL	Currypulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die Zucchinisuppe mit Apfel und Curry zuerst Kartoffel und Zwiebel (und nach Belieben auch die Äpfel) schälen und klein schneiden. Äpfel entkernen und klein würfeln. Zucchini waschen, Enden abschneiden und ebenfalls klein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zucchini, Zwiebel, Kartoffel und Äpfel darin kurz anbraten.

2. Mit Curry bestäuben und umrühren. Mit Gemüsesuppe ablöschen und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Schlagobers einrühren und wieder 5 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und sofort servieren.

Tipp

Zur Zucchinisuppe mit Apfel und Curry schmeckt frisches Stangenweißbrot.