

# 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.	<a href="#">Äpfel</a>
500 ml	<a href="#">Gemüsesuppe</a>
100 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 TL	Currypulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
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.