



Zucchini-Kartoffel-Suppe

vegetarisch

ab 1 Jahr

Zutaten

- **Zutaten für die Zucchini-Kartoffel-Suppe**
- 8 mittelgroße Kartoffeln
- 2 kleine Zucchini
- 1 kleine Zwiebel
- 1 TL Oliven- oder Kokosöl
- 2 TL [Gemüsepaste](#) oder Gemüsebrühe
- 2 TL Kräuterfrischkäse
- ca. 750 ml Wasser



So wird die Zucchini-Kartoffelsuppe zubereitet

Schält die Kartoffeln, die Zwiebel und eure Zucchini und schneidet sie in kleine Würfel. Dann erhitzt ihr das Öl in einem weiten Topf und bratet zuerst die Zwiebelwürfel glasig an. Gebt dann die Zucchini dazu und bratet sie kurz mit, bevor ihr auch die Kartoffelwürfel zugebt.

Füllt euer Gemüse nun mit dem Wasser und der Gemüsepaste auf (das Gemüse sollte vollständig mit Wasser bedeckt sein) und lasst alles bei geschlossenem Deckel und bei schwacher Hitze für 10 Minuten köcheln. Danach püriert ihr die Kartoffel-Zucchini-Mischung samt des Kochwassers zu einer feinen Zucchini-Kartoffelsuppe.

Als Topping für diese Suppe eignen sich prima geröstete Brotwürfel, Würstchenscheiben oder kleine Streifen von Räucherlachs.

Unsere Empfehlung für Dich:

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE
MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

erhältlich unter <https://www.familienkost.de/shop/>