

Rezept

Kartoffelsuppe mit Zucchini-Gremolata

Ein Rezept von Kartoffelsuppe mit Zucchini-Gremolata, am 11.12.2024

Zutaten

600 g Kartoffeln (mehlige Sorte ist gut, andere Sorten gehen aber auch)	1 Stück Lauch
1 kleine Zwiebel	1 kleine Möhre
1 1/4 l Gemüsebrühe	2 EL Butter
1 Bund Petersilie	1 kleiner Zucchini
4 Knoblauchzehen	1 unbehandelte Zitrone
1 EL Olivenöl	1/2 getrocknete Chilischote
Pfeffer aus der Mühle	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 mit mäßigem Hunger oder für 6 als Vorspeise: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Lauch waschen und putzen, Möhre und Zwiebel schälen, alles ebenfalls klein schneiden.
2. Suppentopf auf den Herd stellen, Butter darin zerlaufen lassen. Lauch, Möhre und Zwiebel einrühren, dann die Kartoffeln dazugeben und 1-2 Minuten andünsten, dabei immer rühren. Die Brühe dazuschütten und aufkochen. Hitze klein stellen, Deckel auflegen und alles ungefähr 15 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich sind.
3. Zwischendurch Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Zucchini erst in Scheiben schneiden, dann mit dem großen schweren Messer so fein wie möglich hacken. Petersilie abbrausen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen. Zitrone heiß waschen und die Schale dünn abschneiden, Knoblauch schälen. Petersilie, Zitronenschale und Knoblauch mit dem Chilistück mischen und ebenfalls ganz fein hacken. Mit Zucchini und Olivenöl vermengen und die Gremolata mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Suppe im Topf fein zerkleinern (Pürierstab). Salzen, pfeffern und in eine Suppenschüssel füllen oder im Topf auf den Tisch stellen. Die Gremolata in ein Schüsselchen füllen und dazustellen. Jeder schöpft sich Suppe in den Teller und garniert und isst sie mit der Gremolata.