

Kochen mit Klaus

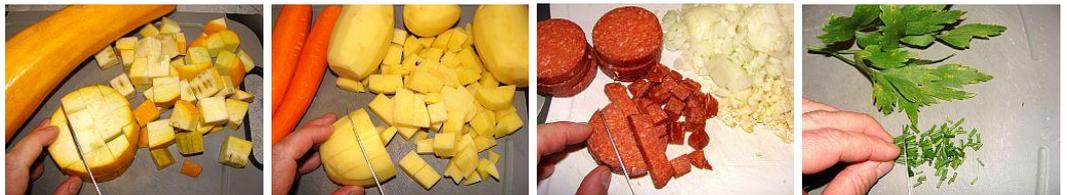
Zucchini-Kartoffelsuppe mit Salami

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 1 kg Zucchini, 2 Karotten, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 750 g Kartoffeln, 250 g Paprikasalami, Öl, 1,5 l Gemüsebrühe,
- 200 ml Sahne, 2 EL TK-Petersilie, 1 Zweig Liebstöckel, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zucchini waschen u. grob würfeln. Kartoffeln u. Möhren klein würfeln. Zwiebel u. Knobi fein, Salami klein würfeln. Liebstöckelblätter abzupfen u. mit Schnittlauch klein schneiden.



2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zucchini, Kartoffeln u. Möhren anbraten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten u. mit Brühe ablöschen. Zudeckt ca. 30 Min. köcheln lassen. Alles glatt pürieren. Sahne zugeießen, aufkochen, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Salami unterheben u. 15 Min. erwärmen. Petersilie, Liebstöckel u. Schnittlauch einrühren.



Tipp des Chaoten: Mit gerösteten Toastwürfeln garnieren.

