

Zuchinisuppe mit Currykraut

Zutaten für 4 Portionen:

1 Kg Zwiebeln, 2 Stück Knoblauch, 600 gr Zucchini, 1 Kg Kartoffeln, ½ l Wasser, etwas Liebstöckl, 1 Prise Salz, 5 gr Currykraut, 250 ml Sahne oder Sojacreme, 1 Eßl. Öl

Zwiebeln fein schneiden und in Öl gläserig dünsten. Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. Zuchiniwürfel und zerdrückte Knoblauchzehen zu den Zwiebeln geben und gut durchrösten. Liebstöckl kurz mitrösten und mit dem Wasser aufgießen, Klein geschnittene und geschälte Kartoffeln, 5 gr Currykraut und Salz dazu geben. Weich kochen. Currykraut entfernen und alles pürieren. Mit Sahne oder Sojacreme abschmecken. Die Suppe kann mit gehackten Kürbiskernen und Schnittlauch serviert werden.

Rosmarin (sehr kleine Pflanze) (daher erst einmal keine Rezept- muss noch wachsen