

KARTOFFELSUPPE MIT ZUCCHINI-GREMOLATA

Für 4 Portionen (oder 6 Vorspeisen)

| | |
|----------------|---|
| Ca. 700g | Kartoffeln (mehlig, aber andere gehen auch) |
| 1 | Lauch |
| 1 | mittelgroße Möhre |
| 1 | kleine Zwiebel |
| 2 EL | Butter |
| 1,25 Liter | BIO-Gemüsebrühe* |
| 1 | mittelgroße Zucchini |
| 1 | Bund Petersilie (glatt oder krause) |
| 1 | BIO-Zitrone |
| 4 | Knoblauchzehen |
| ¼ TL | Piment d`Espellette (oder eine halbe Chilischote) |
| 1 EL | Gutes Olivenöl* |
| Salz & Pfeffer | zum Abschmecken |



Kartoffelsuppe: Die Kartoffeln (ungekocht!) schälen, waschen und in kleine Würfelchen schneiden. Lauch, Möhre und Zwiebel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Im Topf die Butter zerlassen, dann Lauch, Möhre und Zwiebel ca. 2 Minuten andünsten. Kartoffeln dazu geben und das Ganze mit der Gemüsebrühe aufschütten und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen (bis die Kartoffeln weich sind).

Zucchini-Gremolata: Während die Suppe köchelt die Zucchini waschen und in sehr kleine Würfelchen schneiden und möglichst mit einem großem Messer klein hacken. Petersilie abbrausen, trocknen und die Blätter abzupfen.

Von der Zitrone kleine Zester reiben, den Knoblauch schälen und dann die Petersilie mit dem Zitronenabrieb und dem Piment d`Espellette ganz fein hacken. Die feingehackte Zucchini dazugeben und alles mit dem Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe mit dem Pürierstab zerkleinern, salzen & pfeffern, dann in den Tellern anrichten und jeweils mit einem Esslöffel Zucchini-Gremolata garnieren. Da kommt mediterrane Urlaubsstimmung auf!

Viel Freude beim Genießen wünscht das Team von



www.gertrude20.de

*diese Produkte erhalten Sie unter anderem bei „Gertrude No. 20“

Copyright „Gertrude No.20“