

Zucchini - Walnuss - Cremesuppe

Zutaten:

1 Zucchini
1 große Kartoffel
5 Walnüsse
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Sahne
700 ml Gemüsebrühe
2 EL Basilikumblätter
Salz, Pfeffer, Muskat, Öl



Zubereitung:

- Inhalt der Walnüsse zermahlen.
- Zucchini und Kartoffel klein würfeln.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Kartoffel und Zucchini kurz mitdünsten.
- Mit der Brühe ablöschen.
- Basilikumblätter untermengen.
- Aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen.
- Suppe fein pürieren.
- Sahne und gemahlene Nüsse unterrühren.
- Noch einmal kurz aufkochen lassen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.