

Rezeptvorschlag zu unserem Gewürzsalz:

„ZITRONEN-ROSMARIN“



Zucchini-Suppe

Zutaten

- 800 g Zucchini
- 150 g Kartoffeln
- 3 Lauchzwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- 80 g Sahne
- 300-400 ml Gemüsebrühe
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Rosmarinnadeln
- Msp. Zitronen-Rosmarin Gewürzsalz
- Msp. Pfeffermischung „Schwarzes Gold“
Abrieb einer halben Bio-Zitrone



Zubereitung

Zucchini waschen und den Strunk wegschneiden. Wenn die Schale sehr hart ist, schälen, sonst dranlassen. Die Zucchini in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Von den Lauchzwiebeln die Wurzel und das dunkle Grün wegschneiden, waschen, Lauchstangen halbieren und feinschneiden.

Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben, den Saft auspressen.

Die Rosmarinnadeln waschen, trocknen und sehr fein hacken.

Die Lauchzwiebeln kurz in Olivenöl andünsten, Anschließend Zucchini und Kartoffeln zugeben und kurz anbraten. Mit Gemüsebrühe aufgießen, kurz aufkochen lassen und dann bei kleiner Hitze etwa 10-15 köcheln lassen.

Das Gemüse mit einem Pürierstab zu einer cremigen Konsistenz verarbeiten. Wer die Zucchini-Suppe lieber noch etwas stückig möchte, püriert einfach ein bisschen weniger.

Sie Suppe mit Sahne, Zitronenabrieb- und Saft, dem Zitronen-Rosmarin-Gewürzsalz und der Pfeffermischung „Schwarzes Gold“ abschmecken und servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten

und einen guten Appetit.



Gerhard 
Ostenried 
Architektur des Wohnens

Wertachstr. 2 · 87666 Pforzen
Tel.: 08346 - 982345
info@ostenried.com
www.ostenried.com