

Zucchini-Süppchen mit Nuss-Crostini

Für 4-6 Personen

*1 Zwiebel,
500 g Zucchini
2 Knoblauchzehen
3 (ca. 200 g) mehlig kochende Kartoffeln
30 g Walnusskerne
4 EL Öl
750 ml Gemüsebrühe
8 dünne Scheiben Baguette
Salz, Pfeffer
150 g Schlagsahne
einige Spritzer Zitronensaft
Zucker
1-2 EL Kürbiskern-Öl*

Zwiebel und Knoblauch schälen.

Beides fein würfeln.

Zucchini putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden.

Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden.

Walnüsse hacken

2 EL Öl in einem Topf erhitzen.

Zwiebel, Knoblauch, Zucchini und Kartoffeln darin 3–4 Minuten dünsten.

Mit Brühe ablöschen und zugedeckt ca. 15 Minuten garen.

Mit dem Mixstab fein mixen.

Inzwischen 2 EL Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen.

Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun rösten

und zum Schluss die gehackten Walnüsse zugeben.

Fertige Brotscheiben herausnehmen,

mit Salz würzen und Walnüsse darauf verteilen

Zur Suppe reichen.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!