

# *Frisch vom Feld*

**... einfach gesünder**

**Gelbes Zuccinisüppchen mit Ingwer-Croûtons**



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# *Gelbes Zucchinisüppchen mit Ingwer-Croûtons*

## *Zutaten für 4 Personen:*

250 g gelbe Zucchini, 100 g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 20 g Ingwer frisch, 2 Scheiben Toastbrot, 1 Zweig Basilikum, 300ml Gemüsefond, 300 ml Kokosmilch, 2 EL Sonnenblumenöl, Salz und frisch gemahlener Pfeffer zum Würzen

## *Zubereitung:*

### **Suppe:**

Zucchini putzen, abspülen und in grobe Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Ingwer schälen und reiben (1/3 des Ingwers für die Croûtons aufheben).

Alles zusammen ca. 3 min. anschwitzen, ohne Farbe nehmen zu lassen, mit Brühe und Kokosmilch aufgießen und etwa 12 min. köcheln lassen.

Die Suppe pürieren und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

### **Ingwer Croutons:**

Toastbrot entrinden und klein würfeln, mit dem restlichen Ingwer und etwas Salz mischen. Die Toastwürfel in etwas Öl goldbraun braten.

Beim Anrichten die Croûtons und die frischen Basilikumblätter auf der Suppe verteilen und servieren.