|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zucchini-Creme-Suppe**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | für:   |  |  | | --- | --- | | **Zutaten:** | | | **1 kg** | Kartoffeln | | **500g** | Zucchini | |  | Gemüsebrühe | | **1 große** | Zwiebel | | **1 kg** | gemischtes Hackfleisch | | **2** | Knoblauchzehen | | **1 Becher** | saure Sahne | |  | Pfeffer, Salz, Gewürzpfeffer, Paprika-Chili, Kräuterwürze | |  | Liebstöckel | |  | |
| **grüne Bohnen-Suppe**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | für:   |  |  | | --- | --- | | **Zutaten:** | | | **1 kg** | Bohnen | | **500g** | Kartoffeln | | **1** | Fleischwurst | | **1** | Zwiebel | | **1 – 2** | Becher saure Sahne | |  | Gemüsebrühe | |  | Salz und Pfeffer | |  | Bohnenenkraut | |  | |
|  |
| **Zubereitung:**   * Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden * Zwiebel schälen, aber ganz lassen * in einen Suppentopf die Kartoffeln und Zwiebel geben mit Gemüsebrühe auffüllen und Liebstöckel dazugeben und ca. 10 Minuten kochen lassen * Zucchini in grobe Stücke schneiden und nach den 10 Minuten mit zu den Kartoffeln geben und alles ca. Weitere 10 Minuten kochen lassen * Hackfleisch würzen und Knoblauch dazu pressen * das Hackfleisch in einer Pfanne mit Bratfett krümlig anbraten (wer ganz viel Lust und Zeit hat, kann aus dem Hackfleisch auch kleine Kugeln machen und dieses anbraten) * Suppe pürieren (Zwiebel mit pürieren) * Suppe abschmecken und die saure Sahne einrühren * das gebratene Hackfleisch dazugeben |
| **Zubereitung:**   * Kartoffeln und Bohnen in mundgerechte Stücke schneiden * Zwiebel schälen und ganz lassen * in einen Suppentopf Kartoffeln, Zwiebel und Bohnen geben * mit Gemüsebrühe auffüllen * Bohnenkraut dazu geben * mindestens 20 Minuten kochen lassen * Kartoffeln etwas zerdrücken * Zwiebel und Bohnenkraut entfernen * Fleischwurst in Würfel schneiden und zu der Suppe geben und mit heiß werden lassen * Suppe abschmecken * die saure Sahne unterrühren und sofort servieren |